ĐHQG-HCM
Trường ĐH KHXH&NV

Ngày nhận hồ sơ	
Do P.ĐN&QLKH ghi	Mẫu: SV02

ĐỀ TÀI NGHIÊN CỨU KHOA HỌC SINH VIÊN CẤP TRƯỜNG
NĂM HỌC 2023– 2024

Tên đề tài:

TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM THÔNG QUA "BÁNH MÌ"

Thành phần tham gia thực hiện đề tài

TP.HCM, tháng 4 năm 2024

ĐẠI HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC XÃ HỘI VÀ NHÂN VĂN

Khoa/Bộ môn……..

TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM THÔNG QUA "BÁNH MÌ"

Ngày ……tháng…… năm 2023
Người hướng dẫn
(Ký và ghi họ tên)

Ngày ……tháng…… năm 2023
Chủ nhiệm đề tài
(Ký và ghi họ tên)

Ngày ……tháng…… năm 2023
Chủ tịch Hội đồng
(Ký và ghi họ tên)

Ngày ……tháng…… năm 2023
Phòng ĐN&QLKH
(Ký và ghi họ tên)

TP. HỒ CHÍ MINH, 2024

LỜI CẢM ƠN

Để hoàn thành đề tài nghiên cứu khoa học "Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua "Bánh mì", chúng em xin gửi lời cảm ơn đến toàn bộ quý Thầy Cô trường Đại Học Khoa học Xã hội và Nhân văn nói chung và quý Thầy Cô Khoa Ngữ văn Pháp nói riêng vì đã giảng dạy và truyền đạt cho chúng em những nền tảng kiến thức, kỹ năng cần thiết để hoàn thiện đề tài nghiên cứu.

Đặc biệt, chúng em xin được bày tỏ lòng biết ơn chân thành đến Giảng viên Nguyễn Minh Huy vì đã tận tình hướng dẫn, góp ý chu đáo, ủng hộ, động viên cũng như tạo điều kiện tốt nhất để chúng em thực hiện đề tài nghiên cứu

Chúng em cũng xin cảm ơn Hội đồng Khoa học và Đào tạo, Hội đồng thẩm định và phản biện đã giành thời gian quý báu của mình để xem xét, thẩm định và đánh giá chất lượng của bài nghiên cứu.

Do kiến thức chuyên môn còn hạn chế nên không tránh khỏi những sai sót trong quá trình nghiên cứu. Vì vậy, chúng em rất mong nhận được những ý kiến đóng góp và phản hồi từ phía Hội đồng thẩm định và Quý thầy cô để đề tài nghiên cứu của nhóm chúng em được hoàn thiện hơn.

Hồ Chí Minh, Ngày 30 tháng 4 năm 2024

Nhóm thực hiện đề tài nghiên cứu

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

Chữ viết tắt	Tên đầy đủ
PGS.TS	Phó Giáo sư Tiến sĩ
KHXH	Khoa học Xã hội

DANH MỤC HÌNH ẢNH

Hình 1.1. Margaret Mead và người Arapesh đang chơi sáo, làng Alitoa, Arapesh, 1932 2

Hình 1.2. Hình ảnh người dân Tây Nguyên đang thực hiện điệu múa Cồng chiêng 4

Hình 1.3. Các Phật tử trong bữa ăn của họ, chủ yếu là đồ chay 5

Hình 1.4. Cyril Kongo - nghệ sĩ Graffiti người Pháp gốc Việt, kế bên tác phẩm của mình tại triển lãm "Cyril Kongo in Vietnam." Trong ảnh, ông đang mang một băng đeo đầu quấn ở cổ và một chiếc áo thun oversized (các trang phục điển hình của văn hóa Hiphop). 6

Hình 1.6. Ratatouille (rau củ hầm) của Pháp, một món ăn bình dân ở miền Nam nước Pháp được trình bày rất tinh tế và ngon mắt và súp Miso (một loại tương đậu lên men), 14

nổi tiếng với hương vị umami (cân bằng giữa mặn - ngọt) của Nhật Bản. 14

Hình 1.7. Từ trái qua phải, lẩu Shabu (góc trái trên cùng), lẩu Tứ Xuyên (góc trái dưới cùng), lẩu Thái (góc phải trên cùng), lẩu cay Mala (góc trái dưới cùng). 15

Hình 1.8. Bánh mì dài (baguette) của Pháp và Bánh mì Việt Nam 15

Hình 2.1. Bánh mì bán dạo trên đường Hàm Nghi đối diện Ngân hàng Thương Tín, 1989 18

Hình 2.2. Góc nhìn từ bên trong một quầy bánh mì ở chợ Cũ, 1965 19

Hình 2.3. Hình ảnh một bữa tiệc tối đơn thuần của Pháp 19

Hình 2.4. Mâm quốc yến thời triều Nguyễn 23

Hình 2.5.Mâm cơm truyền thống của người Việt 25

Hình 2.6. Những ổ bánh mì Việt Nam mềm, xốp mới ra lò. 29

Hình 2.7. Những ổ baguettes thơm ngon của Pháp. 29

Hình 3.1. Baguette và "Bánh mì" 37

Hình 3.2. Le quignon - Cách ăn baguette của người Pháp 38

Hình 3.3. Cô gái người Pháp sắp thưởng thức baguette và ly cà phê buổi sáng 39

Hình 3.4. Các loại nhân thường thấy của Bánh mì Việt Nam 40

Hình 3.5. Cuộc biểu tình của Mặt trận Bình dân với khẩu hiệu "Le pain, la liberté et la paix" 43

Hình 3.6. Hình ảnh trong bộ sưu tập "Vietnamese Banh Mi"và NAG Nelly Nguyễn 44

Hình 3.7. Tác giả Nguyễn Tuân 46

Hình 3.8. Một tô phở đầy đủ và các đồ ăn đi kèm như húng quế, ngò tây, v.v 47

Hình 3.9. Nhà văn Lê Văn Nghĩa 48

Hình 3.10 Lễ hội Bánh mì Việt Nam 2023 49

Hình 3.11. Anthony Bourdain thưởng thức Bánh mì Phượng trong No Reservation 50

DANH MỤC SƠ ĐỒ

Sơ đồ 1.1. "Văn hóa được học hỏi, chứ không được di truyền. Nó bắt nguồn từ môi trường sống của một người, chứ không phải từ gen" ("What is Culture? A Compilation of Quotations for the Intercultural Field, Helen Spencer-Oatey, 2021) 7

DANH MỤC BẢNG

Bảng 1.1. Danh sách từ mượn tiếng Anh gốc Pháp mà người Việt Nam đang sử dụng 8

TÓM TẮT

Từ khóa: Bánh mì, Văn hóa ẩm thực, Tiếp biến văn hóa, Ẩm thực Việt - Pháp.

Bánh mì không chỉ đơn thuần là một món ăn phổ biến trong ẩm thực Việt Nam, mà còn là biểu tượng tiêu biểu của văn hóa ẩm thực của đất nước này. Điều đặc biệt là sự đa dạng và phong phú trong cách chế biến và thành phần của bánh mì và tạo nên một độ hiểu biết và quan tâm lớn với những người yêu mến ẩm thực Việt Nam và nghiên cứu về ẩm thực Việt Nam.

Trong bài nghiên cứu này, nhóm nghiên cứu sẽ đề cập đến các khái niệm về văn hóa và tiếp biến văn hóa, với sự tập trung đặc biệt vào mối liên hệ giữa "Bánh mì" và "Văn hóa ẩm thực Việt - Pháp" thông qua "tiếp biến văn hóa. Nhóm nghiên cứu sẽ phân tích và nhận định về giá trị của "Bánh mì" không chỉ trong văn hóa ẩm thực Việt Nam mà còn ở tầm quốc tế. Bằng việc tìm hiểu sâu hơn về những giá trị ban đầu của baguette được biến đổi và sáng tạo trở thành “Bánh mì” thông qua quá trình lịch sử và sự phát triển của nó, nhóm nghiên cứu hy vọng sẽ đưa ra cái nhìn tổng quan và sâu sắc hơn về vai trò và ý nghĩa của bánh mì trong văn hóa ẩm thực Việt Nam và văn hóa ẩm thực quốc tế.

MỤC LỤC

PHẦN MỞ ĐẦU 10
1. Lý do chọn đề tài 10
2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề 11
3. Mục tiêu nghiên cứu 13
4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu 13
5. Phương pháp nghiên cứu 13
6. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn 14
7. Bố cục đề tài nghiên cứu 15
PHẦN NỘI DUNG 16
Chương I: Tiếp biến văn hóa ẩm thực 16
1.1. Khái niệm "văn hóa" 17
1.2. Khái niệm tiếp biến văn hóa 23
1.3. Khái niệm "văn hóa ẩm thực" 28
1.4. Tiếp biến văn hóa ẩm thực 29
Tiểu kết chương 1 32
Chương 2: Sự du nhập và biến đổi của Bánh mì tại Việt Nam 32
2.1 Khái quát lịch sử tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam 32
2.2 Ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp lên Việt Nam 35
2.3 Sự xuất hiện và những thay đổi của "Bánh mì" 43
Tiểu kết chương 2 51
Chương 3: Cái nhìn tổng thể về "Bánh mì" và vị trí của "Bánh mì" văn hóa ẩm thực tại Việt Nam 52
3.1. "Bánh mì" - Minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt – Pháp 52
3.2 Vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa Việt Nam và ở quốc tế 58
Tiểu kết chương 3 67
Kết luận 68
Danh mục tài liệu tham khảo 69

PHẦN MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Giao lưu văn hóa là hiện tượng diễn ra rất phổ biến trên thế giới. Sự kết nối đa biên giới, không giới hạn về văn hóa và tiếp nhận những giá trị văn hóa và biến đổi chúng - những gì mà giao lưu văn hóa tạo nên chính là tiền đề cho "Tiếp biến văn hóa".

Bàn về lịch sử tiếp biến văn hóa Việt Nam, TS. Lý Tùng Hiếu, 2016 đã cho rằng: "Khi tiếp xúc với văn hóa Pháp, văn hóa Việt lại biến đổi mạnh mẽ theo chiều hướng u hóa và hội nhập với phương Tây." Tiếp biến văn hóa là một quá trình diễn ra rất lâu, từ thời gian mà người Việt còn săn bắt hái lượm cho đến nay. Một trong bốn giai đoạn lịch sử tiếp biến văn hóa quan trọng đó chính là giai đoạn Cộng hòa Pháp tiến vào Việt Nam. Sự giao lưu và biến đổi văn hóa trong thời kì này đã được TS. Lý Tùng Hiếu nhận xét: "*...biến đổi mạnh mẽ theo chiều hướng Âu hóa và hội nhập với phương Tây*", và ông đã khẳng định rằng đã có sự tiếp biến văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp.

Chúng ta có thể hiểu "tiếp biến văn hóa ở Việt Nam" là sự tiếp nhận và biến hóa của nền văn hóa Việt Nam khi tiếp xúc với các nền văn hóa khác nhau. Sự chuyển dịch các nét văn hóa vốn có ở một nền văn hóa lên một nền văn hóa khác làm xuất hiện biến đổi về giá trị và chuẩn mực ở các khía cạnh khác nhau; đồng thời cũng tạo ra những hiện tượng chống chuyển dịch, pha loãng văn hóa nhằm lưu giữ và phát huy bản sắc văn hóa của Việt Nam.

Các nghiên cứu như "Tiếp biến văn hóa Việt - Pháp: Một không gian chuyển tiếp", tác giả Trần Thu Hương (2014)" hay "Ảnh hưởng của chế độ Thực dân Pháp lên văn hóa Việt Nam" của Tác giả Savitri Aditany (2016)" đều đưa ra được các bằng chứng về sự tiếp biến văn hóa thông qua các chủ thể ẩm thực nhưng lại không hề đi sâu vào quá trình hay ảnh hưởng của chúng lên văn hóa Việt Nam.

Một trong những khía cạnh chịu ảnh hưởng rõ nhất của tiếp biến văn hóa tại Việt Nam chính là nền văn hóa ẩm thực, cụ thể hơn là thông qua hình ảnh "Bánh mì". Bánh mì là một sự kết hợp độc đáo của những ảnh hưởng của Pháp dưới sự nhào nặn của người Việt, do đó nó được coi là một món ăn tinh thần và là biểu tượng đại diện cho văn hóa ẩm thực đầy phong phú và đa dạng của Việt Nam. Bánh mì cũng l- Âu món ăn nổi tiếng trên khắp thế

giới với sự dung hợp ẩm thực Á - Âu, giữa Pháp và Việt Nam. Nhóm chúng tôi, tập hợp những sinh viên thuộc cộng đồng Pháp ngữ đã mang một tình yêu sâu sắc đối với những giá trị văn hóa đã được du nhập và biến đổi từ Pháp và có mong muốn được đào sâu hơn về những ảnh hưởng của văn hóa Pháp hơn.

Chính vì vậy, để có thể tìm hiểu sâu hơn, nhóm tác giả đã chọn nghiên cứu đề tài "Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua "Bánh mì" để làm sáng tỏ về quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực thông qua "Bánh mì' , đồng thời mang lại được nhiều kiến thức về văn hóa ẩm thực Việt Nam đến cho nhiều đối tượng hơn.

2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề

Với lịch sử tiếp xúc với nền văn hóa Pháp hơn 6 thập kỷ, sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp sẽ là một điều hiển nhiên, khi mà văn hóa Pháp đã có nhiều ảnh hưởng lên văn hóa Việt Nam từ kiến trúc, giáo dục và ẩm thực, song Việt Nam vẫn giữ được những cái nền tảng và tinh túy của văn hóa đất nước và giữa 2 nước đã có sự liên kết vô hình: *"Even in the most difficult times, the culture and language bond between France and Vietnam has never been broken"*
Tạm dịch:
Ngay cả trong những thời khắc khó khăn nhất, mối liên hệ trong văn hóa và ngôn ngữ của 2 nước Việt - Pháp vẫn rất bền chặt."
Journoud, P. (2021). Past, present, and future of French in Việt Nam. Relations internationales.

Có rất nhiều nghiên cứu về tiếp biến văn hóa Việt - Pháp: "Denéchère, Y. (2021). Une acculturation postcoloniale par la langue: les enfants métis d'Indochine en France (1945-1980). Relations internationales.", "Nguyen, T. (2021). Francophonie as a diplomatic strategy of Vietnam: an incomplete retrospective look. Relations internationales." hay "The Framing and Representation of Cultural Heritage in French Indochina and Contemporary Vietnam, Cambodia and Laos in Colonial Vietnam, 1883-1940 H. Hazel Hahn." Những nghiên cứu chỉ ra sự tiếp biến văn hóa Việt - Pháp ở những mảng kiến trúc, giáo dục và ngôn ngữ: Tác giả Denechere.Y nghiên cứu về sự tiếp biến văn hóa Việt - Pháp ở ngôn ngữ thông qua những đứa trẻ lai Tây trong khoảng thời gian hậu Pháp thuộc, Hazel Hahn đưa ra

những quan sát ở tiếp biến văn hóa trong kiến trúc ở các nước Đông Dương hậu giai đoạn Pháp thuộc.

Các nghiên cứu trên chỉ ra rằng tiếp biến văn hóa Việt - Pháp là hiện tượng được nghiên cứu ở nhiều mặt khác nhau: kiến trúc, giáo dục, ngôn ngữ. Tuy nhiên một trong những khía cạnh quan trọng của văn hóa như văn hóa ẩm thực lại không có nhiều những bài nghiên cứu về quá trình tiếp biến văn hóa của nó giữa 2 nước Việt - Pháp.

Trong nghiên cứu về chủ đề "Tiếp biến văn hóa Việt - Pháp: Một không gian chuyển tiếp", tác giả Trần Thu Hương (2014) đã viết rằng:

"Trong 100 năm đô hộ, nền văn hóa Pháp đã để lại nhiều dấu ấn về kiến trúc và ẩm thực ở Đông Dương… Lối sống, sở thích ăn mặc, thị hiếu về ẩm thực của người Pháp có một sức nặng to lớn và vẫn còn ảnh hưởng đến các thế hệ trẻ Việt Nam ngày nay"
Tác giả đã đưa ra kết quả rằng tiếp văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp có xảy ra và có ảnh hưởng lên nhiều khía cạnh của văn hóa, sự ảnh hưởng ngay trong cả giới trẻ hiện nay.
Bài viết "Ảnh hưởng của chế độ Thực dân Pháp lên văn hóa Việt Nam" của tác giả Savitri Aditany (2016) cũng đưa ra rằng:

"Rất nhiều món ăn trong ẩm thực Việt đã chịu ảnh hưởng lớn bởi chế độ thực dân Pháp ở Đông Dương. Tuy nhiên, có sự kết hợp và dung hòa với nhau, giữa văn hóa ẩm thực Pháp và văn hóa ẩm thực của Việt Nam. Điều đó đã cho ra đời nhiều hương vị và biến thể của ẩm thực truyền thống Việt Nam. Không những người Việt vẫn có thể tôn lên những nét đặc biệt trong ẩm thực truyền thống của họ, mà họ vẫn có thể đặt dấu ấn của chính văn hóa của mình lên các món ăn được người Pháp mang đến…".
Tác giả khẳng định rằng là có sự tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp thông qua những nghiên cứu của mình, song lại không đi quá sâu về những chủ thể có ảnh hưởng trong văn hóa ẩm thực Việt Nam.
Nhìn chung, các nghiên cứu trên đóng góp một phần vào làm tiền đề, nền tảng cơ sở ban đầu cho những căn cứ, dữ liệu, thông tin để lấy đó làm bằng chứng cơ sở khoa học cho các nhà nghiên cứu trong nước hay ngoài nước lấy đó làm căn cứ để thực hiện các đề tài khoa học có liên quan đến vấn đề này, nhưng vẫn nêu ra được về mặt tổng quan nhận thức chung,

các yếu tố tác động ngoài khác và chưa phân tích ra được các khía cạnh đặc biệt trong thực tiễn và chưa đi sâu được vào những ảnh hưởng đến cách nhìn nhận của mọi người về chủ đề tiếp biến văn hóa giữa 2 nước thông qua một chủ thể của văn hóa ẩm thực: Bánh mì. Do đó, nhóm nghiên cứu lựa chọn đề tài này nhằm tìm hiểu sâu hơn sự tiếp biến văn hóa ẩm thực của Việt Nam thông qua chủ thể của nghiên cứu là Bánh mì và đóng góp 1 phần tri thức vào kho tàng lịch sử ẩm thực của nước nhà.

3. Mục tiêu nghiên cứu

Mục tiêu nghiên cứu: Tìm ra sự tiếp biến văn hóa trong lĩnh vực ẩm thực Việt Nam thông qua món bánh mì.

Mục đích nghiên cứu: Nâng cao kiến thức của người Việt Nam về chủ đề tiếp biến văn hóa trong lĩnh vực ẩm thực tại Việt Nam.

4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu: Những đặc trưng tiếp biến văn hóa thông qua Bánh mì.

Phạm vi nghiên cứu:

- Phạm vi về không gian: Văn hóa Việt Nam và các quốc gia có giao lưu văn hóa với Việt Nam.
- Phạm vi về thời gian: Từ giai đoạn tiến vào Việt Nam của Pháp cho đến nay.
- Phạm vi về nội dung: Văn hóa ẩm thực Việt, sự giao thoa và biến đổi của món bánh mì, những nhân tố làm nên nét đặc trưng của món bánh mì Việt.

5. Phương pháp nghiên cứu

Phương pháp nghiên cứu tài liệu: Tiến hành thu thập, nghiên cứu và thông tin từ sách, báo, tạp chí, luận văn, giáo trình chính thống và các công trình nghiên cứu có liên quan tới sự tiếp biến văn hóa Pháp-Việt thông qua ẩm thực nói chung và bánh mì nói riêng.

Phương pháp này giúp tóm tắt, làm rõ cơ sở lý luận, chỉ ra các khái niệm, vai trò và ý nghĩa của nội dung về sự tiếp biến văn hóa Pháp-Việt qua món bánh mì.

Phương pháp diễn dịch: Thông qua phương pháp để đặt các giả thiết về nội dung đề tài nghiên cứu. Thu thập, xây dựng cơ sở dữ liệu để kiểm định giả thiết, cuối cùng đưa ra kết luận có chấp nhận hay bác bỏ giả thiết đó.

Phương pháp tổng hợp: sử dụng các kết quả của các nghiên cứu trước đó để đưa ra kết luận chung về vấn đề khoa học. Phương pháp này được sử dụng để tổng hợp các kết quả nghiên cứu từ các lĩnh vực khác nhau, từ các quốc gia khác nhau hoặc từ các thời điểm khác nhau.

Phương pháp phân tích tài liệu: nghiên cứu sử dụng các tài liệu đã có sẵn để thu thập thông tin phục vụ cho quá trình nghiên cứu.phương pháp phân tích tài liệu có thể được sử dụng để thu thập thông tin về các vấn đề sau: Thông tin về bối cảnh của vấn đề nghiên cứu: bao gồm các thông tin về lịch sử, lý thuyết, thực tiễn liên quan đến vấn đề nghiên cứu, thông tin về các nghiên cứu trước đó: bao gồm các kết quả nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu, hạn chế của các nghiên cứu trước đó và thông tin về các lý thuyết và mô hình liên quan: bao gồm các khái niệm, định nghĩa, giả thuyết, mô hình liên quan đến vấn đề nghiên cứu.

6. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn

Ý nghĩa khoa học: Đề tài nghiên cứu sẽ đánh giá tổng quan nhận thức, các yếu tố tác động, ảnh hưởng đồng thời phân tích những khía cạnh đặc biệt, các yếu tố quan trọng liên quan đến "Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua "Bánh mì"

Ý nghĩa thực tiễn: Làm rõ về vấn đề tiếp biến văn hóa trong ẩm thực Việt Nam thông qua món ăn bánh mì cũng như đóng góp một phần vào kho tri thức về văn hóa ẩm thực Việt Nam.

7. Bố cục đề tài nghiên cứu

Ngoài phần mở đầu, kết luận, nội dung chính của đề tài gồm 03 chương:

Chương 1: Tiếp biến văn hóa ẩm thực

Trong chương 1, nhóm nghiên cứu đưa ra các khái niệm về văn hóa, tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực nhằm làm rõ định nghĩa "Tiếp biến văn hóa ẩm thực".

Chương 2: Sự du nhập và biến đổi của Bánh mì tại Việt Nam

Ở chương 2, nhóm nghiên cứu khái quát về lịch sử của sự tiếp biến văn hóa ẩm thực cũng như sự ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp đối với Việt Nam, qua đó hiểu được quá trình du nhập và biến đổi của món "Bánh mì"

Chương 3: Cái nhìn tổng thể về "Bánh mì" và vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa ẩm thực Việt Nam và quốc tế

Trong chương 3, nhóm nghiên cứu đưa ra cái nhìn tổng quan về món "Bánh mì'' cũng như sức ảnh hưởng của món ăn này ở nội địa cũng quốc tế.

PHẦN NỘI DUNG

Chương 1: Tiếp biến văn hóa ẩm thực

Xã hội phát triển, xu hướng toàn cầu hóa và mở rộng hội nhập quốc tế được thúc đẩy mạnh, cộng với những bước tiến nhảy vọt trong công nghệ và truyền thông đại chúng đã tạo điều kiện cho sự tiếp xúc văn hóa giữa các nước trên thế giới. Vì thế, giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa các dân tộc ngày càng trở nên phổ biến, nhanh chóng và đa dạng về mặt phương thức hơn. Đây vừa là cơ hội để quảng bá văn hóa dân tộc, vừa là thách thức đối với từng quốc gia và từng dân tộc đối trong việc mang bản sắc và văn hóa của riêng mình đến với bạn bè quốc tế. Tương lai là thành quả của hiện tại, hiện tại là hình ảnh của quá khứ, muốn tiến lên thì phải tận dụng những tri cả ở hiện tại lẫn quá khứ, muốn chuyển mình và hiện đại hóa nền văn minh, làm đẹp văn hóa thì cần phải hiểu văn hóa là gì, những gì liền qua đến văn hóa, liệu những điều sự hội nhập văn hóa, sự tiếp biến của một sự vật, hiện tượng nào đó đã thật sự sáng tỏ, đầy đủ và hợp lý.

Vì vậy mà trước khi thực hiện cái mới, ta cần nghiên cứu và xác nhận về tính tác động của nó lên hiện tại và chứng minh nó là đúng với lịch sử, và ẩm thực là một trong những đối tượng nghiên cứu phổ biến, cũng như được đem đi để giới thiệu văn hóa nhiều nhất, làm nổi bật sự đặc trưng và độ nhận diện của một quốc gia. Cùng với tiến trình lịch sử thế giới, sự tiếp biến văn hóa ẩm thực vẫn đang tiếp tục diễn ra ở nhiều nơi cho đến ngày này và vẫn sẽ tiếp tục diễn ra trong tương lai. Nhưng có một vài điểm chúng ta thường không để ý đến chúng hoặc thường bỏ qua mà không đặt câu hỏi về tính xác đáng của nó. Vì thế, nhóm nghiên cứu sẽ đào sâu về tiếp biến văn hóa ẩm thực. Để làm điều đó, chúng tôi sẽ lần lượt đi qua các khái niệm: văn hóa, tiếp biến văn hóa, ẩm thực và tiếp biến văn hóa ẩm thực.

1.1. Khái niệm “văn hóa”

Có nhiều phát biểu về khái niệm “Văn hóa”, song đây là chủ đề chưa được thống nhất hay có một khái niệm về văn hóa được công nhận là chính xác hoàn toàn trên phương diện các định nghĩa được đưa ra bởi các nhà nghiên cứu Việt Nam lẫn các nhà khoa học ở các quốc gia khác.

Theo Margaret Mead (1928), nhà nhân loại học người Mỹ nổi tiếng, bà đã nêu định nghĩa của văn hóa:

“Văn hóa là một tập hợp các chuẩn mực, giá trị và niềm tin được chia sẻ bởi một nhóm người. Nó định hình cách suy nghĩ, hành động và cảm nhận của mọi người trong nhóm đó.” (Margaret Mead, 1928, Coming of Age in Samoan, tr. 182)

Cách tiếp cận “văn hóa” của M. Mead xem văn hoá như một hệ thống các yếu tố thống nhất, có mối liên hệ chặt chẽ với nhau. Cụ thể hơn, nhóm tác giả đã tham khảo nghiên cứu của Margaret Mead về văn hóa của các dân tộc thiểu số ở Papua New Guinea. Mead đã phân tích các yếu tố văn hóa của các dân tộc này, bao gồm ngôn ngữ, nghệ thuật, tôn giáo, phong tục tập quán, và chỉ ra mối quan hệ tương tác giữa các yếu tố này. Trong nghiên cứu của mình, bà đã chỉ ra rằng, trong văn hóa của người Arapesh, nam giới và phụ nữ có vai trò xã hội bình đẳng, điều này được thể hiện qua ngôn ngữ, nghệ thuật, tôn giáo và phong tục tập quán của họ. (Papua New Guinea: Sex and Temperament, M. Mead, 1973).

Hình 1.1. Margaret Mead và người Arapesh đang chơi sáo, làng Alitoa, Arapesh, 1932 (Ảnh: Reo Fortune)

Theo Clifford Geertz, ông cho rằng văn hóa là "một hệ thống các khái niệm nối tiếp được biểu diễn thông qua các hình thức biểu tượng bằng các phương tiện mà người ta dùng để liên lạc, ghi nhớ và phát triển kiến thức về và thái độ đối với cuộc sống". (C. Geertz, The Interpretation of Cultures, tr. 89, 1973)

Với định nghĩa này, Geertz nhấn mạnh đến tính hiểu biết và giải thích văn hóa.
Văn hóa không chỉ là một tập hợp các biểu hiện vật chất và tinh thần, mà còn là cách thức mà con người hiểu và giải thích thế giới xung quanh. Văn hóa là một hệ thống các khái niệm, giá trị và niềm tin, được biểu hiện thông qua các hình thức biểu tượng, như ngôn ngữ, nghệ thuật, tôn giáo và phong tục tập quán.

Trong Công ước về bảo vệ và phát huy sự đa dạng của các biểu hiện văn hóa, 2001, UNESCO (Ủy ban giáo dục, khoa học và văn hoá của Liên hợp quốc) đã định nghĩa về văn hóa như sau:

“Văn hóa là tổng thể những nét riêng biệt về tình thần và vật chất, trí tuệ và cảm xúc, quyết định tính cách của một xã hội hay một nhóm người trong xã hội. Văn hoá bao gồm nghệ thuật và văn chương. những lối sống, những quyền cơ bản của con người, những hệ thống và giá trị, tập tục và tín ngưỡng."

UNESCO tiếp cận “văn hóa” thông qua tổng thể các biểu hiện của con người, có thể thấy hiểu rõ định nghĩa của UNESCO nhất thông quan văn hóa Cồng chiêng Tây Nguyên, có nguồn gốc từ truyền thống văn hóa và lịch sử rất lâu đời. Về cội nguồn, cồng chiêng là "hậu duệ" của đàn đá. trước khi có văn hóa đồng, người xưa đã tìm đến loại khí cụ đá: cồng đá, chiêng đá, tre, rồi tới thời đại đồ đồng, mới có chiêng đồng. Từ thuở sơ khai, cồng chiêng được đánh lên để mừng lúa mới, xuống đồng; biểu hiện của tín ngưỡng - là phương tiện giao tiếp với siêu nhiên... âm thanh khi ngân nga sâu lắng, khi thôi thúc trầm hùng, hòa quyện với tiếng suối, tiếng gió và với tiếng lòng người, sống mãi cùng với đất trời và con người Tây Nguyên.

Hình 1.2. Hình ảnh người dân Tây Nguyên đang thực hiện điệu múa Cồng chiêng

Ta có thể thấy rõ sự phức tạp trong việc đưa ra khái niệm về văn hóa, những khó khăn không chỉ dừng ở mức hiểu và đưa ra một cách hiểu về ngữ nghĩa mà là cách sử dụng thuật ngữ gắn với các vấn đề thực tế. Song, để thống nhất trong quá trình thực hiện nghiên cứu, nhóm nghiên cứu đã thống nhất việc sử dụng khái niệm "văn hóa" của UNESCO để phục vụ cho mục đích nghiên cứu bởi tính toàn diện và bao quát của khái niệm mà UNESCO đã nêu.

1.1.1 Văn hóa và bản sắc

Văn hóa và bản sắc đều quan trọng trong việc hiểu về sự đa dạng và phong phú của các cộng đồng và dân tộc trên thế giới. Văn hóa và bản sắc cùng thường được đề cập chung với nhau trong các chủ nói về sắc tộc, dân tộc. Nhưng chúng có sự khác nhau về mặt cơ bản.

Trong "What is Culture? A Compilation of Quotations for the Intercultural Field" của Spencer-Oatey có tóm gọn sự khác biệt giữa văn hóa và bản sắc như sau:

''Culture is not the same as identity. Identities consist of people's answers to the question: Where do I belong? They are based on mutual images and stereotypes and on emotions linked to the outer layers of the onion, but not to values."

Tạm dịch: Văn hóa không giống với bản sắc. Bản sắc là tổng hòa những câu trả lời dành cho câu hỏi: "Tôi thuộc về đâu?" Chúng được dựa trên những hình ảnh chung, khuôn mẫu và dựa trên cảm xúc liên kết như từng lớp của một củ hành, nhưng không áp dụng đối với các giá trị."

(Spencer-Oatey, What is Culture? A Compilation of Quotations for the Intercultural Field, tr.5)

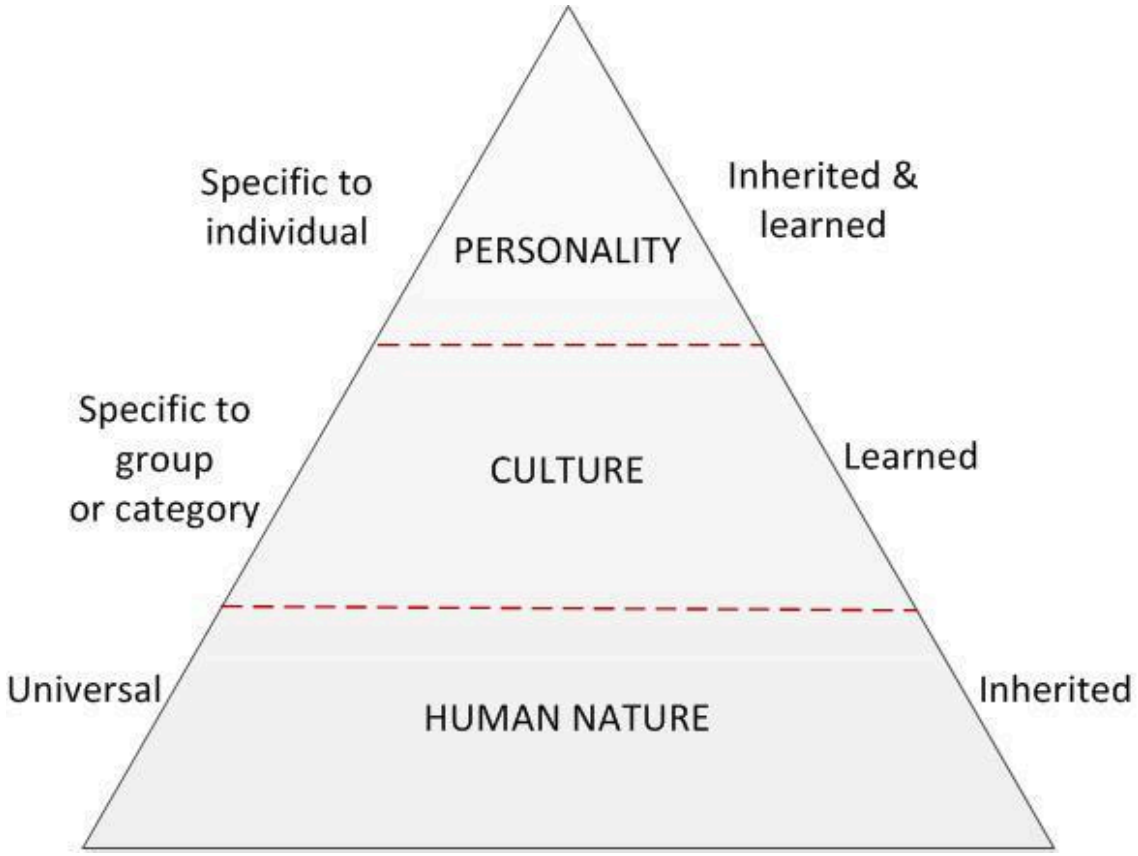
Hình 1.3. Các Phật tử trong bữa ăn của họ, chủ yếu là đồ chay

Để có một cái nhìn trực quan hơn về mối quan hệ giữa văn hóa và bản sắc, có thể dựa trên văn hóa tôn giáo của một đất nước hoặc văn hóa nghệ thuật của một quốc gia. Chẳng hạn đối với Thái Lan, cái nôi của Phật giáo - thì các giá trị của Phật giáo tập trung vào các giá trị tinh thần như "từ bi", "giác ngộ" và "không sát sinh", các giá trị này chuyển hóa vào bản sắc của các Phật tử: "từ bi" chuyển qua thông qua cách ứng xử ân cần và từ tốn với các cá thể, "giác ngộ" chuyển hóa thành việc "quy y", thoát khỏi những vướng bận trần thế và trở về nơi nương tựa, và "không sát sinh" thể hiện rõ nhất thông qua việc các Phật tử chọn một chế độ ăn thuần chay nhằm thể hiện giá trị được nêu.

Hình 1.4. Cyril Kongo - nghệ sĩ Graffiti người Pháp gốc Việt, kế bên tác phẩm của mình tại triển lãm "Cyril Kongo in Vietnam." Trong ảnh, ông đang mang một băng đeo đầu quấn ở cổ và một chiếc áo thun oversized (các trang phục điển hình của văn hóa Hiphop).

Một ví dụ khác chính là nền văn hóa HipHop. Xuất phát là một loại hình âm nhạc thuộc cộng đồng người Mỹ gốc Phi tại New York, nó đã phát triển thành một trào lưu văn hóa vô cùng đặc sắc từ Đông sang Tây. Văn hóa Hiphop là tổng hòa của sự phóng khoáng, đường phố và đầy năng lượng - thế nên để bản sắc dễ nhận biết nhất của Hiphop chính là thông qua thời trang và cách họ ăn mặc. Những chiếc áo oversized (quá cỡ), quần cargo, bandana (băng đeo đầu) chính là cách thể hiện những giá trị của văn hóa Hiphop khi những trang phục này cho phép họ được linh hoạt trong việc sáng tạo ở đường phố.

1.1.2 Văn hóa đối với tính cách và bản chất của con người



Sơ đồ 1.1. "Văn hóa được học hỏi, chứ không được di truyền. Nó bắt nguồn từ môi trường sống của một người, chứ không phải từ gen" ("What is Culture? A Compilation of Quotations for the Intercultural Field, Helen Spencer-Oatey, 2021)

Ta có thể hiểu rằng, văn hóa giúp điều chỉnh bản chất con người, cũng như việc văn hóa cùng với bản chất con người cá nhân hóa tính cách của con người tạo thành cá thính, tức là cá tính của mỗi người là độc nhất bởi có sự tiếp nhận khác biệt trong quá trình văn hóa mài dũa bản chất của con người.

1.2. Khái niệm tiếp biến văn hóa

Nguyễn Thị Hương đề cập về khái niệm tiếp biến văn hóa ở bối cảnh cũ và hiện nay:

"Hiện nay, khái niệm tiếp biến văn hoá được quan niệm đơn giản hơn: Tiếp biến văn hoá là quá trình một cá nhân khi tiếp xúc trực tiếp và liên tục với một cộng đồng hay một cá nhân khác (có hoặc không có ý thức) hấp thụ nhiều hay ít nền văn hóa của cộng đồng hay các cá nhân này."
(Nguyễn Thị Hương, 2015, Giao lưu, tiếp biến văn hóa trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế hiện nay. Tạp chí Khoa học và Công nghệ Việt Nam, tr. 57.)

Nguyễn Thừa Hỷ trong "Tiếp biến văn hóa Việt Nam dưới góc nhìn lý thuyết hệ thống", 2014 có đề cập đến khái niệm tiếp biến văn hóa: *là kết* quả *của sự tiếp xúc giữa hai hoặc nhiều nhóm văn hóa và những cá nhân thành viên của những nhóm văn hóa đó". (Nguyễn Thừa Hỷ, TIẾP BIẾN VĂN HÓA VIỆT NAM DƯỚI GÓC NHÌN LÝ THUYẾT HỆ THỐNG, tr. 94)*

Danh sách các từ mượn tiếng Anh gốc Pháp mà người Việt Nam đang sử dụng

Tiếng Pháp		Tiếng Anh		Dịch nghĩa tiếng Việt
Từ nguyên	Phiên âm IPA	Từ nguyên	Phiên âm IPA	
boutique	/bu.tik/	boutique	/buːˈtiːk/	Cửa hàng quần áo Shop quần áo Shop thời trang
champagne	/ʃɑ̃.paɲ/	Champagne	/ʃæmˈpeɪn/	Rượu sâm banh
chinoiserie	/ʃi.nwa.zʁi/	Chinoiserie	/ʃiːnwɑːzəˈɹiː/	Phong cách Trung Quốc (trong mỹ thuật)
japonisme	/ʒa.pɔ.nism/	Japonism	/d͡ʒˈapənˌɪzəm/, /dʒˈapənˌɪzəm/	Chủ nghĩa Nhật Bản (trong mỹ thuật)
laissez-faire	/lɛ.se fɛʁ/	laissez-faire	/ˈlæs.eɪˌfeə(ɹ)/, /ˈleɪ.seɪˌfeə(ɹ)/	Thuyết tự do kinh tế
nouveau riche	/nu.vo.ʁiʃ/	nouveau riche	/ˌnuː.vəʊ ˈɹiːʃ/	Tầng lớp giàu có mới mà thích khoe khoang
parvenu	/paʁ.və.ny/	parvenu	/ˈpɑː.və.njuː/, /ˈpɑː.və.nuː/	Giới nhà giàu mới nổi
salon	/sa.lɔ̃/	salon	/səˈlɒn/, /ˈsælɒn/	Phòng, tiệm (làm đẹp)

Bảng 1.1. Danh sách từ mượn tiếng Anh gốc Pháp mà người Việt Nam đang sử dụng

Một ví dụ điển hình về tiếp biến văn hóa, đó chính là thông qua các từ mượn (về mặt ngôn ngữ). Cũng giống như những ngôn ngữ khác, hiện tượng tiếp nhận từ ngữ của một ngôn ngữ vào tiếng Việt không diễn ra đơn giản mà các từ mượn phải biến đổi theo quy luật của tiếng Việt. Quá trình đồng hoá các từ ngoại lai diễn ra trên cả bốn mặt là chữ viết, ngữ âm, ngữ nghĩa và ngữ pháp. Cách phát âm của các từ mượn cần phải phù hợp với hệ thống ngữ âm tiếng Việt, những âm mà tiếng Việt không có hoặc có nhưng xuất hiện ở những vị trí bất thường, trái với ngữ âm tiếng Việt sẽ thì biến đổi thành các âm tiếng Việt có cách phát âm gần giống hoặc bị bỏ qua, không chuyển đổi thành âm tiếng Việt nào. Ví dụ như ba từ tiếng Pháp "poupée" /pupe/, "équipe" /ekip/ và "valise" /valiz/ được phiên âm là "búp bê", "ê kíp" và "va li".

Có thể thấy "Tiếp biến văn hóa" là một khái niệm trừu tượng với nhiều định nghĩa từ nhiều nhà nghiên cứu khác nhau, nhưng nhìn chung, ta có thể hiểu đơn giản rằng, "Tiếp biến văn hóa" là một quá trình một nhóm người tiếp xúc liên tục, tiếp thu và biến đổi nét văn hóa của một nhóm người khác. Để thống nhất trong quá trình nghiên cứu, nhóm nghiên cứu đã quyết định sử dụng khái niệm "Tiếp biến văn hóa" theo định nghĩa của tác giả Nguyễn T. Hương đã được đề cập ở trên.

1.2.1 So sánh giữa: Tiếp biến văn hóa, đồng hóa và hội nhập văn hóa

"Acculturation is a result of intercultural contact. It involves changes on two levels: (1) cultural changes in both groups and (2) behavioral or psychological changes in individuals. Berry (1990) proposed that the positive and negative orientations of migrants toward maintaining their heritage culture and toward contact with the host society could be combined in four different acculturation strategies: integration, assimilation, separation, and marginalization. Integration involves contact and identification with both cultures. Separation involves identification with only the culture of one's heritage country and contacts with one's own group members. Assimilation involves identification with the host country's culture and nonacceptance of one's heritage culture. Marginalization is the absence of identification with both cultures. These four strategies lead to different consequences on the individual level. Many studies have revealed variations in the adaptation of migrants across these four acculturation strategies (Berry & Sabatier, 2010, 2011; Nguyen & Benet-Martínez, 2013; Ward, 2008). Integration is usually associated with the best adaptation, while marginalization results in the least successful psychological and sociocultural adaptation and intergroup relations."

Tạm dịch: Tiếp biến văn hóa là kết quả của sự tiếp xúc giữa các nền văn hóa. Nó liên quan đến những thay đổi ở hai cấp độ: (1) những thay đổi về văn hóa ở cả hai nhóm và (2) những thay đổi về hành vi hoặc tâm lý ở các cá nhân. Berry (1990) đề xuất rằng các định hướng tích cực và tiêu cực của người di cư đối với việc duy trì nền văn hóa di sản của họ và hướng

tới tiếp xúc với xã hội sở tại có thể được kết hợp trong bốn chiến lược tiếp biến văn hóa khác nhau: hội nhập, đồng hóa, tách biệt và gạt ra ngoài lề xã hội. Hội nhập bao gồm sự tiếp xúc và đồng nhất với cả hai nền văn hóa. Sự tách biệt liên quan đến việc chỉ đồng nhất với nền văn hóa của đất nước di sản của một người và liên hệ với các thành viên trong nhóm của chính mình. Sự đồng hóa bao gồm sự đồng nhất với văn hóa của nước sở tại và không chấp nhận di sản văn hóa của mình. Bị gạt ra ngoài lề xã hội là sự thiếu vắng sự đồng nhất với cả hai nền văn hóa. Bốn chiến lược này dẫn đến những hậu quả khác nhau ở cấp độ cá nhân. Nhiều nghiên cứu đã tiết lộ những khác biệt trong sự thích nghi của người di cư qua bốn chiến lược tiếp biến văn hóa này (Berry & Sabatier, 2010, 2011; Nguyen & Benet-Martínez, 2013; Ward, 2008). Sự hòa nhập thường gắn liền với sự thích ứng tốt nhất, trong khi việc bị gạt ra ngoài lề dẫn đến sự thích ứng về mặt tâm lý và văn hóa xã hội cũng như các mối quan hệ giữa các nhóm kém thành công nhất."

"Assimilation or Integration: Similarities and differences between acculturation attitudes of migrants from Central Asia and Russians in Central Russia, Tatiana A. Ryabichenko, Nadezhda M. Lebedeva"

Qua ngữ liệu trên, ta hiểu rằng, đồng hóa và hội nhập chỉ là một trong những kết quả có thể xảy ra của quá trình tiếp biến văn hóa. Nhưng nó có thể bị hiểu nhầm do nó xuất phát từ sự tiếp xúc giữa các nền văn hóa.

1.2.2 Tiếp biến văn hóa với đồng hóa

Tiếp biến văn hóa là một quá trình biến đổi hai chiều, quá trình tiếp biến văn hóa có thể dẫn đến kết quả là sự tiếp biến văn hóa, nghĩa là hòa nhập, nhưng không hòa tan, hoặc cũng có thể trở thành sự đồng hóa một chiều nếu chủ thể sử dụng văn hóa lãm dụng nét văn hóa được tiếp xúc và bỏ quên đi những giá trị văn hóa vốn có. Nói cách khác tiếp biến văn hóa và đồng hóa khác nhau ở mức độ duy trì từ văn hóa gốc và nhận thức trong việc sử dụng văn hóa.

Để hiểu rõ hơn về "tiếp biến văn hóa" và "đồng hóa", tác giả Michael D. Barr và Jevon Low, Đại học Queensland, bài viết "Assimilation as Multiracialism: The Case of Singapore's Malays", nhóm nghiên cứu đào sâu về vấn đề đồng hóa văn hóa trong một quốc gia đa sắc tộc như Singapore:

"It is not as though the minority races are resisting assimilation. The Indians and the Eurasians have been substantially assimilated, and the overwhelming evidence is that the public leadership of the Malay community across the board are keen to help their constituency to assimilate, since this seems to be the path to prosperity and peaceful coexistence. The PAP Malay MPs are obviously enthusiastic assimilationists, since this is a large measure of their raison d'être." (M. Barr, J. Low, 2005, Assimilation as Multiracialism: The Case of Singapore's Malays, 171-172).

Tạm dịch:

"Không phải là các chủng tộc thiểu số đang chống lại sự đồng hóa. Người Ấn Độ và Người Á-Âu về cơ bản đã bị đồng hóa, và bằng chứng rõ ràng là lãnh đạo công chúng của cộng đồng người Mã Lai trên toàn thế giới rất mong muốn giúp đỡ họ khu vực bầu cử để hòa nhập, vì đây dường như là con đường dẫn đến thịnh vượng và hòa bình cùng tồn tại. Các nghị sĩ người Malay của Đảng PAP rõ ràng là những người theo chủ nghĩa đồng hóa nhiệt tình, vì đây là thước đo lớn cho lý do tồn tại của họ."

Việc đồng hóa văn hóa đã diễn ra nhanh chóng, với một quốc gia non trẻ những năm 2000 mà đa phần dân số là dân Trung Quốc nhập cư và khai hoang, kèm theo các phần dân tộc thiểu số như Ấn Độ, Đông Á và người Malaysia, việc đồng hóa văn hóa diễn ra nhằm các dân tộc được kể trên, đặc biệt là bộ phận người Malaysia sẽ được hòa nhập và cùng phát triển dưới danh nghĩa của một đất nước đa dân tộc đầy thống nhất. Tuy nhiên, việc bộ phận các dân tộc trên buộc phải tiếp nhận văn hóa Trung Hoa, đặc biệt là người Malaysia để có thể được hòa nhập là không thể bỏ qua. Mục đích của họ chính là tránh khỏi việc bị cô lập và bị đẩy ra bên lề của sự phát triển chóng mặt của Singapore trong một xã hội thống trị bởi người Trung Quốc.

1.2.3 Tiếp biến văn hóa với hội nhập văn hóa có phải là một?

Bryan S. K. Kim và Saul G. Alamilla đã đưa ra cơ sở để giải thích về sự khác biệt của sự tiếp biến văn hóa và hội nhập văn hóa trong "Acculturation and Enculturation: A Review of Theory and Research" như sau:

"Redfield, Linton, and Herskovits (1936) first defined acculturation in the following manner: Acculturation comprehends those phenomena which result when groups of individuals having different cultures come into continuous first-hand contact, with subsequent changes in the original culture patterns of either or both groups. (p. 149)
About 30 years later, Graves (1967) coined the term psychological acculturation to describe acculturation at the individual level and posited that acculturation includes the changes that an individual experiences in terms of their attitudes, values, and identity as a result of being in contact with other cultures. John Berry and his colleagues (e.g., Berry, 1980; Segall, Dasen, Berry, & Poortinga, 1999) developed a two-continua model of acculturation in which one continuum represents "contact and participation (to what extent should [people] become involved in other cultural groups, or remain primarily among themselves)" and the other continuum representing "cultural maintenance (to what extent are cultural identity and characteristics considered to be important, and their maintenance striven for)" (p. 305, Segall et al., 1999). Essentially, acculturation is defined as the extent

to which people are participating in the cultural norms of the dominant group while maintaining the norms of their original culture.

Tiếp biến văn hóa và hội nhập văn hóa là hai khái niệm quan trọng trong lĩnh vực văn hoá và xã hội, chúng thường đi với nhau để bổ trợ, song chúng ta vẫn hiểu nhầm tiếp biến văn hóa và hội nhập văn hóa là một.

Trong đoạn trích bên trên, Bryan S. K. Kim và Saul G. Alamilla đã đưa ra mô hình do John Berry và cộng sự của mình phát triển về hai giai đoạn của tiếp biến văn hóa, đó là "tiếp xúc và tham gia" và "duy trì văn hóa". "Duy trì văn hóa" chính là mấu chốt để phân biệt tiếp biến văn hóa và hội nhập văn hóa, khi mà cá nhân trong cộng đồng tham gia vào chuẩn mực văn hóa và nhận thức được văn hóa gốc của mình. Còn hội nhập văn hóa sẽ bao quát hơn, khi mà cá nhân chưa được xã hội hóa hoàn toàn vào môi trường văn hóa chung của mình.

Tiếp biến văn hóa thường liên quan đến sự thay đổi, tiếp thu và phản ánh nền văn hoá, giá trị văn hoá của một cộng đồng trong quá trình tương tác với những yếu tố bên ngoài, bao gồm cả sự thay đổi tự nhiên và giao lưu văn hoá. Điều này có thể dẫn đến sự pha trộn và biến dạng của nền văn hoá gốc.

Trong khi đó, hội nhập văn hóa thể hiện quá trình cảm nhập, học hỏi và tích hợp các yếu tố văn hoá từ các cộng đồng khác nhau vào nền văn hoá của một quốc gia hoặc cộng đồng cụ thể. Quá trình hội nhập văn hóa thường xuyên xảy ra qua sự giao lưu văn hoá, trao đổi thông tin, thương mại, di cư và các hình thức tương tác khác.

Nói đơn giản, tiếp biến văn hóa thể hiện sự thay đổi và ảnh hưởng từ bên ngoài đối với văn hoá gốc, trong khi hội nhập văn hóa thể hiện sự tích hợp và học hỏi từ các văn hoá khác nhau để tạo nên một đa dạng văn hoá mới.

1.3. Khái niệm "văn hóa ẩm thực"

Hình 1.5. Minh họa: Văn hóa ẩm thực Việt Nam

Theo định nghĩa từ điển tiếng Việt, "ẩm thực" được hiểu là "ăn và uống"

"Ẩm thực" cũng được coi như một nét biểu trưng đại diện cho văn hóa của các dân tộc, các vùng miền khác nhau trên thế giới. Ẩm thực vừa là "văn hóa vật chất" vừa là "văn hóa tinh thần". Từ đó đặt ra vấn đề, vậy "văn hóa ẩm thực" là gì?

Nhóm tác giả thống nhất về khái niệm mà Thạc sĩ Nguyễn Nguyệt Cầm (2008) đã đưa ra khái niệm về "văn hóa ẩm thực":

"Văn hoá ẩm thực là những tập quần và khẩu vị ăn uống của con người. những ứng xử của con người trong ăn uống; những tập tục kiêng kỵ trong ăn biếng, những phương thức chế biểu, bày hiện món ăn thể hiện BIỆT THỊ nghệ thuật, thẩm mỹ trong các món ăn, cách thức thưởng thức món ăn…" (N.N.Cầm, 2008, Giáo trình văn hóa ẩm thực, tr. 12)

Ẩm thực là thứ văn hóa tinh thần rất đặc trưng của mỗi quốc gia, là thứ rất dễ dàng được giao thoa, từ lịch sử lâu đời của xã hội loài người qua đường buôn và những người du mục, các món ăn đặt chân đến những vùng đất mới. Cùng một món ăn ở mỗi vùng, mỗi nước sẽ trở nên khác biệt về công thức và cách chế biến, nó có thể giữ được danh tiếng hoặc trở thành đặc trưng riêng biệt của từng quốc gia. Từ đây ta tiếp tục đi tìm hiểu về tiếp biến văn hóa ẩm thực.

1.4. Tiếp biến văn hóa ẩm thực

Qua những tìm hiểu về định nghĩa từ những mảnh ghép nhỏ phía trên, nhóm tác giả khái quát về "tiếp biến văn hóa ẩm thực":

Tiếp biến văn hóa ẩm thực là quá trình tạo ra những sự kết hợp, thay đổi và sáng tạo trong ẩm thực (bao gồm việc áp dụng các công thức chế biến, phương pháp nấu nướng, sử dụng nguyên liệu mới, cách ăn uống, ...) dựa trên sự giao lưu văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, vùng miền hoặc tôn giáo khác nhau.

Ở mỗi quốc gia sẽ có đặc trưng riêng cho từng món ăn thức uống, thậm trí cùng một món ta cũng có thể thấy được sự khác biệt giữa các nền văn hóa. Quan sát về ẩm thực của từng nước, ta sẽ thấy sự khác biệt về cách dùng bữa cũng như sinh hoạt hằng ngày, ... Chẳng hạn, ẩm thực Châu Á nói chung và các nước Đông Nam Á nói riêng tập trung vào hương vị, sự đậm đà và umami (cân bằng giữa mặn-ngọt). Trong khi đó, ẩm thực phương Tây như Pháp lại chú trọng vào sự tươi mới của nguyên liệu và chú trọng hình thức trình bày rất nhiều.

Hình 1.6. Ratatouille (rau củ hầm) của Pháp, một món ăn bình dân ở miền Nam nước Pháp được trình bày rất tinh tế và ngon mắt và súp Miso (một loại tương đậu lên men), nổi tiếng với hương vị umami (cân bằng giữa mặn - ngọt) của Nhật Bản.

Như đã đề cập trong khái niệm về "Tiếp biến văn hóa ẩm thực" ở trên, ta có sự thay đổi và sáng tạo không chỉ nằm ở nguyên liệu, gia vị (hữu hình) mà còn nằm ở phương thức chế biến, hương vị (vô hình), chẳng hạn như thêm ớt, hoặc tiêu vào món ăn sẽ cho ra vị cay, hăng chẳng hạn, ớt với tiêu là hữu hình, hương vị cay là vô hình.
Có thể kết luận rằng nó mang tính vật chất và phi vật chất, vừa mang giá trị vật vừa mang giá trị tinh thần.

Ví dụ về tiếp biến văn hóa ẩm thực, chúng ta có thể nói đến "Lẩu". Có nguồn gốc ở Mông Cổ và các nước Đông Á, Lẩu là một món ăn bao gồm một nồi lớn chứa nước dùng và các nguyên liệu đi kèm, thường được đun lửa để mọi người cùng thưởng thức. Có nhiều luồng ý kiến tranh cãi rằng Mông Cổ đã mang "lẩu" đến với nhiều quốc gia trong giai đoạn Đế quốc Mông Cổ đã nổi lên là một thế lực lớn trong thế kỷ 13 bằng hàng loạt các cuộc xâm chiếm và chinh phục suốt Trung và Tây Á, cho đến những năm 1240 đã chạm đến tận Đông Âu. Nhưng hình thức của việc sử dụng nồi lớn trên một ngọn lửa bập bùng đã tồn tại ở rất nhiều quốc gia từ trước đó, song các hình thức khác nhau của Lẩu, các phiên bản khác nhau của Lẩu tồn tại như Shabu (Nhật Bản), Tom Yum (Thái Lan), Tứ Xuyên (Trung Quốc), Lẩu Mắm (Việt Nam),...

Hình 1.7. Từ trái qua phải, lẩu Shabu (góc trái trên cùng), lẩu Tứ Xuyên (góc trái dưới cùng), lẩu Thái (góc phải trên cùng), lẩu cay Mala (góc trái dưới cùng).

Một ví dụ gần gũi hơn về tiếp biến ẩm thực đó chính là sự tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp qua món "bánh mì", từ một món ăn đơn thuần, bánh mì đã trở thành hai biểu tượng riêng biệt trong nền văn hóa ẩm thực của hai quốc gia. Bánh mì Việt Nam trải qua thời gian lịch sử đã khác với bánh mì baguette ở nhiều điểm, như phương thức làm ra, kích thước, độ giòn, ngay cả món ăn kèm có và nước xốt cũng có sự khác biệt lớn.

Có thể thấy, tiếp biến văn hóa ẩm thực là một cách để các quốc gia và dân tộc khám phá và tiếp thu những yếu tố mới, nhưng vẫn duy trì nét đặc trưng riêng và bản sắc văn hóa của mình. Nó không chỉ là một hình thức sáng tạo mà còn là một cách để tạo ra sự giao thoa và hiểu biết giữa các quốc gia, tạo ra sự đa dạng và phong phú trong ẩm thực thế giới.

Hình 1.8. Bánh mì dài (baguette) của Pháp và Bánh mì Việt Nam

Tiểu kết chương 1

Ẩm thực không chỉ là nhu cầu thiết yếu của con người mà còn là một phần quan trọng trong văn hóa của mỗi quốc gia. Trong chương 1: Tiếp biến văn hóa ẩm thực, nhóm nghiên cứu đã đúc kết khái niệm tổng quát về "Tiếp biến văn hóa ẩm thực": Tiếp biến văn hóa ẩm thực là quá trình tạo ra những sự kết hợp, thay đổi và sáng tạo trong ẩm thực (bao gồm việc áp dụng các công thức chế biến, phương pháp nấu nướng, sử dụng nguyên liệu mới) dựa trên sự giao lưu văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, vùng miền hoặc tôn giáo khác nhau. Để thống nhất trong quá trình nghiên cứu, nhóm nghiên cứu đã quyết định sử dụng khái niệm "Tiếp biến văn hóa" theo định nghĩa của tác giả Nguyễn T. Hương đã được đề cập ở trên.

Trong chương 1, nhóm tác giả đã khai thác và tìm hiểu định nghĩa của văn hóa và những mối liên hệ giữa văn hóa và bản sắc. Để thống nhất trong quá trình thực hiện nghiên cứu, nhóm nghiên cứu đã thống nhất việc sử dụng khái niệm "văn hóa" của UNESCO để phục vụ cho mục đích nghiên cứu bởi tính toàn diện và bao quát của khái niệm mà UNESCO đã nêu.

Ẩm thực là thứ văn hóa tinh thần rất đặc trưng của mỗi quốc gia, là thứ rất dễ dàng được giao thoa, từ lịch sử lâu đời của xã hội loài người qua đường buôn và những người du mục, các món ăn đặt chân đến những vùng đất mới. Cùng một món ăn ở mỗi vùng, mỗi nước sẽ trở nên khác biệt về công thức và cách chế biến, nó có thể giữ được danh tiếng hoặc trở thành đặc trưng riêng biệt của từng quốc gia.

Chủ đề "tiếp biến văn hóa ẩm thực" mà nhóm nghiên cứu là một cách để các quốc gia và dân tộc khám phá và tiếp thu những yếu tố mới, nhưng vẫn duy trì nét đặc trưng riêng và bản sắc văn hóa của mình. Nó không chỉ là một hình thức sáng tạo mà còn là một cách để tạo ra sự giao thoa và hiểu biết giữa các quốc gia, tạo ra sự đa dạng và phong phú trong ẩm thực thế giới.

Chương 2: Sự du nhập và biến đổi của Bánh mì tại Việt Nam

2.1 Khái quát lịch sử tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam

Dựa theo khái niệm đã được nhóm tác giả đúc kết ở chương 1: "Tiếp biến văn hóa ẩm thực là quá trình tạo ra những sự kết hợp, thay đổi và sáng tạo trong ẩm thực (bao gồm việc áp dụng các công thức chế biến, phương pháp nấu nướng, sử dụng nguyên liệu mới) dựa trên sự giao lưu văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, vùng miền hoặc tôn giáo khác nhau." (Chương 1, Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp, trang 20).

Yếu tố thời gian là một nhân tố quan trọng trong việc xác định các ảnh hưởng và sự tiếp biến văn hóa ẩm thực, chính vì thế nhóm nghiên cứu đã khái quát lại tiến trình lịch sử và các quốc gia có ảnh hưởng sâu sắc đến văn hóa ẩm thực Việt Nam làm tiền đề cho nghiên cứu ở chương 3.

Dưới sự đô hộ gần một ngàn năm của Trung Quốc đã tạo nên sự ảnh hưởng đến nền ẩm thực của Việt Nam từ thời bấy giờ đến nay. Các món ăn như nước tương, đậu phụ hay những sợi mì vàng óng đã trở thành một phần trong nền ẩm thực vô cùng phong phú của nước ta. Không chỉ thế, những quốc gia như Mông Cổ, Thái Lan, Nhật Bản cũng có những ảnh hưởng thú vị lên nền ẩm thực đầy phong phú và đa dạng của Việt Nam. Tương tự vậy, hơn 60 năm tiếp xúc với nền văn hóa phương Tây của Pháp

"Bánh mì" là một khái niệm xa lạ đối với người dân Việt Nam trước khi văn hóa ẩm thực Pháp xuất hiện tại Việt Nam. Sau khi tiếp xúc với nền văn hóa ẩm thực châu Âu của người Pháp, những ổ bánh mì *baguette* đến Việt Nam, bởi vì đối với người Pháp, ổ bánh mì thật sự là một ổ bánh mì được làm từ lúa mì, nếu được làm từ lúa gạo thì họ sẽ không bao giờ chấp nhận vì lòng tự tôn của riêng mình. Đã có một thời điểm mà lúa mì và lúa gạo đã trở thành sự phân biệt rõ nét giữa sự chính thống và sự pha trộn. Trong Souvenirs de Huế (Hồi ức về Huế) xuất bản ở Paris năm 1867, tác giả Michel Đức Chaigneau đã đề cập rằng: *"Người An Nam không biết đến bánh mì, ít ra là trong thời gian tôi còn ở đây*". (Souvenirs de Huế, Michel D. Chaigneau, 1867).

Ở những năm diễn ra chiến tranh thế giới thứ Nhất, bột mì - loại nguyên liệu chính để làm ra bánh mì đã trở nên khan hiếm và người Pháp đã phải thêm một chút bột gạo vào lúa mì để làm ra những ổ bánh mì. Tác giả Minh Tự trong bài báo "Bánh mì Việt ký sự - Kỳ 3: Chiếc bánh chứa đầy tâm hồn Việt" có đề cập đến sự thay đổi này:

"Đầu thế kỷ 20, binh lính và người dân Pháp đến Việt Nam nhiều hơn, khiến nhu cầu baguette tăng cao, trong khi bột mì nhập khẩu từ Pháp lại trở nên khan hiếm do Chiến tranh thế giới thứ nhất bùng nổ (1914). Người thợ bánh mì Việt đã nghĩ ra cách trộn thêm bột gạo với bột mì và ra đời cái bánh mì ruột mềm, và giá cũng mềm hơn. Nhờ vậy, bánh mì không chỉ dành cho người Pháp và giới thượng lưu, nhà giàu có nữa, mà người bình dân vẫn ăn

được bánh mì. Tình trạng khan hiếm bột mì tiếp tục tái diễn khi Chiến tranh thế giới thứ hai bùng nổ (năm 1939). Trên các trang báo bấy giờ liên tục đăng tin bánh tây tăng giá do bột mì khan hiếm. Không chỉ trộn bột gạo, mà người ta còn trộn cả bột bắp để làm bánh mì. Báo Lục Tỉnh Tân Văn ngày 27-1-1942 đăng tin Toàn quyền Đông Dương ban hành nghị định: "Từ ngày 16-1-1942, bột mì chỉ dành làm bánh tây, làm mì để bán cho người Âu dùng... Cấm dùng bột mì để làm bánh ngọt, bích quy, bánh mì người bổn xứ dùng". Bản tin này cũng cho biết: "Nhà nước đã cho trộn 1 phần 10 bột gạo với 3 phần 10 bột bắp làm bánh". Tức là 6 phần 10 còn lại vẫn phải là bột mì. Xem ra bánh mì "nội địa hóa" đã ra đời từ 100 năm trước!" (Minh Tự, Bánh mì Việt ký sự - Kỳ 3: Chiếc bánh chứa đầy tâm hồn Việt, báo Tuổi trẻ, 2022)

Nhờ sự thay đổi này, người Việt Nam đã nắm bắt cơ hội, tạo ra nhiều ổ bánh mì được làm từ hỗn hợp bột gạo và lúa mì, như thế, ổ bánh mì không chỉ sẽ mềm hơn so với ổ bánh mì baguette của Pháp mà còn có thể bán với một mức giá hợp lý và được nhiều người sử dụng như một phần trong bữa ăn hàng ngày. Và cũng nhờ có sự thay đổi này mà các cửa hàng bánh mì tại Việt Nam mọc lên rất nhanh như "những cây nấm sau cơn mưa". Không chỉ dừng lại những ổ bánh mì không đầy thơm ngon, người Việt Nam còn tạo ra rất nhiều loại bánh mì với các phiên bản khác nhau như: bánh mì chả rắc thêm chút tiêu, bánh mì thịt chả, bánh mì phá lấu,... Và bánh mì Việt Nam không chỉ được bày bán ở các tiệm bánh mà chúng ta có thể dễ dàng bắt gặp ở bất kỳ nơi nào trên đường phố. Trong những chiếc giỏ mây để sau xe đến những sạp bán bánh mì dạo hay những quầy bánh mì trong các khu chợ.

Hình 2.1. Bánh mì bán dạo trên đường Hàm Nghi đối diện Ngân hàng Thương Tín, 1989 (Ảnh: Doi Kuro)

Hình 2.2. Góc nhìn từ bên trong một quầy bánh mì ở chợ Cũ, 1965 (Ảnh: Wilbur E. Garrett/ National Geographic/ Getty Images).

2.2 Ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp lên Việt Nam

Với lịch sử tiếp xúc với nền văn hóa Pháp hơn 6 thập kỷ, sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp sẽ là một điều hiển nhiên, khi mà văn hóa Pháp đã có nhiều ảnh hưởng lên văn hóa Việt Nam từ kiến trúc, giáo dục và đặc biệt là văn hóa ẩm thực.

Hình 2.3. Hình ảnh một bữa tiệc tối đơn thuần của Pháp (Ảnh: ICC Vietnam)

Một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú của Việt Nam ngày nay, là sự pha trộn giữa nhiều nền văn hóa trong quá trình lịch sử, dù có tương đồng hoặc khác biệt, tất cả đều tổng hòa nên một Việt Nam đa dạng màu sắc và hình thức trong ăn uống. Đơn cử như các nguyên liệu được mang từ Pháp đến, đã tạo ra một khía cạnh đầy sang trọng và chú trọng hình thức lẫn nội dung trong món ăn. Đất nước hình chữ S vốn là nước nông nghiệp khí hậu nhiệt đới, do đó có sự khác biệt ở từng vùng của đất nước, và cũng như là một số nguyên liệu không thể gieo trồng và phát triển được một cách tự nhiên, hay trong chính phong tục tập quán đã có những giới hạn nhất định về nguyên liệu.

Trong Lịch sử văn hóa Ẩm thực, tác giả có đề cập rằng ẩm thực miền Bắc là nơi có ảnh hưởng lớn từ văn hóa ẩm thực Pháp: "Văn hóa ẩm thực Việt Nam chịu ảnh hưởng nhiều từ văn hóa ẩm thực Trung Quốc, văn hóa ẩm thực Pháp ở miền Bắc và miền Nam chịu ảnh hưởng nhiều của văn hóa ăn uống và lối sống Mỹ." (Giáo trình Văn hóa ẩm thực, TS. Nguyễn Nguyệt Cầm, Sở Giáo dục và đào tạo Hà Nội, 2008, tr. 45).

2.2.1 Ảnh hưởng đến các nguyên liệu và phương pháp chế biến của người Việt

Văn hóa ẩm thực Việt Nam là sự dung hòa ẩm thực và được hình thành sâu sắc qua sự tiếp xúc với thế giới bên ngoài và các nền văn hóa khác nhau xuyên suốt chiều dài lịch sử Việt Nam. Với sự khác biệt trong khí hậu và khoảng cách địa lý, những nền văn hóa khác nhau sử dụng những nguyên liệu khác nhau và có những phương pháp chế biến khác nhau, và Việt Nam tiếp nhận những sự khác biệt này trong quá trình giao lưu văn hóa. Sự tiếp nhận này được nhắc đến trong bài "Making Sense of Vietnamese Cuisine", Tác giả Nir Avieli đã đề cập đến những ảnh hưởng của văn hóa phương Tây đến văn hóa ẩm thực Việt Nam:

"Like all cuisines, Vietnamese cuisine was deeply shaped by contact with external cultures. Most prominent were China and France—and to a lesser extent India, and recently, contemporary global cuisine appeared. Yet foreign influence was always adjusted to the local ecological conditions, nutritional demands, cultural norms, and local tastes. Some foreign culinary aspects are evident in Vietnamese food, while others are deeply transformed and hard to observe…

…Western merchants, notably the Portuguese, Dutch, and French, introduced staples such as maize and sweet potatoes, as well as European vegetables and herbs such as carrots, cauliflower, onions, potatoes, string beans, and dill. The French left a powerful culinary legacy. Baguettes with pork pate, yogurt, ice cream, and coffee are essential elements of contemporary Vietnamese cuisine. Formal dining, including wedding and death anniversary banquets, follow French structure and etiquette and include some French dishes, such as lagu or ragu, the Vietnamese version of beef-onion-carrot-potato ragout, served with a sliced baguette. This, however, is a great example of the deep culinary modification of foreign dishes. It is cooked in a wok and seasoned with fish sauce, coconut milk, turmeric, and coriander, which creates a distinct taste and aroma very different from the French original, itself a modification of the original Irish stew. Here again, Vietnamese culinary elements were incorporated into French cuisine and especially into the "nouvelle cuisine," which emphasizes aromatic herbs, freshly cooked ingredients, and light cooking processes."
(Nir Avieli, Making Sense of Vietnamese Cuisine, 2011.)

Tạm dịch:

"Giống như mọi nền ẩm thực, ẩm thực Việt Nam được hình thành sâu sắc qua sự tiếp xúc với thế giới bên ngoài và các nền văn hóa. Nổi bật nhất là Trung Quốc và Pháp - và ở mức độ thấp hơn là Ấn Độ, và gần đây, ẩm thực toàn cầu đương đại đã xuất hiện. Tuy nhiên, ảnh hưởng của nước ngoài luôn được điều chỉnh theo điều kiện sinh thái, nhu cầu dinh dưỡng, chuẩn mực văn hóa và khẩu vị địa phương. Một số khía cạnh ẩm thực nước ngoài được thể hiện rõ trong món ăn Việt Nam, trong khi một số khác lại biến đổi sâu sắc và khó quan sát…

…Các thương gia phương Tây, đặc biệt là người Bồ Đào Nha, người Hà Lan và người Pháp, đã giới thiệu các mặt hàng chủ lực như ngô và khoai lang, cũng như các loại rau và thảo mộc châu Âu như cà rốt, súp lơ, hành tây, khoai tây, đậu que và thì là. Người Pháp đã để lại một di sản ẩm thực mạnh mẽ. Bánh mì baguette với pate heo, sữa chua, kem và cà phê là những món không thể thiếu trong ẩm thực Việt Nam đương đại. Bữa ăn trang trọng, bao gồm tiệc cưới và tiệc giỗ, tuân theo cấu trúc và nghi thức của Pháp và bao gồm một số món ăn Pháp, chẳng hạn như lagu hoặc ragu, phiên bản Việt Nam của món lagu thịt bò-hành tây-cà rốt-khoai tây, ăn kèm với bánh mì baguette thái lát. Tuy nhiên, đây là một ví dụ điển hình về sự biến đổi sâu sắc về mặt ẩm thực của các món ăn nước ngoài. Nó được nấu trong chảo và nêm với nước mắm, nước cốt dừa, nghệ và rau mùi, tạo nên hương vị và mùi thơm riêng biệt rất khác so với món hầm gốc của Pháp, bản thân nó là một biến thể của món hầm gốc Ailen. Ở đây, một lần nữa, các yếu tố ẩm thực Việt Nam đã được kết hợp vào ẩm thực Pháp và đặc biệt là ở trong "ẩm thực hiện đại", nhấn mạnh vào các loại thảo mộc thơm, nguyên liệu mới nấu và quy trình nấu nhẹ nhàng." (Nir Avieli, Making Sense of Vietnamese Cuisine, 2011.)

Nhìn nhận về sự ảnh hưởng trong nguyên liệu của người Việt, nhóm tác giả nhìn nhận đầu tiên thông qua sự biến đổi và phổ biến của một trong những nguồn đạm tại Việt Nam là thịt bò. Vốn là một nước nông nghiệp và phụ thuộc vào sức kéo của các loại trâu bò, thế nên trước đây thịt bò hay thịt trâu sẽ không xuất hiện trong bữa ăn hàng ngày của người Việt.

Tiến sĩ Sử học Hãn Nguyên Nguyễn Nhã, nguyên Viện trưởng viện Nghiên cứu Ẩm thực Việt Nam, Trưởng Đề án Bếp Việt - Bếp của thế giới, lý giải tục không cúng thịt bò trong mâm cúng ngày Tết cổ truyền do yếu tố địa lý, lịch sử. (Ẩm thực Việt và mục tiêu trở thành 'bếp ăn của thế giới, báo Người lao động, 2021): Việt Nam là nước nông nghiệp lúa nước, người dân không làm thịt trâu, bò vì đây là công cụ lao động chính. Luật cấm ăn thịt trâu, bò được triều đại Lý - Trần ban hành và tiếp tục tới triều Nguyễn.

Hình 2.4. Mâm quốc yến thời triều Nguyễn (Ảnh: Google)

Các món từ thịt bò ít xuất hiện trong mâm cỗ xưa vì quan niệm ăn uống khi xưa là "ăn chắc, mặc bền": nghiêng về cơm, rau và các thủy sản. Trước Tết, các hộ gia đình, làng xã thường có tục lệ "đụng" (mổ) lợn làm cỗ, nên hầu hết các món ăn có mặt trên mâm cỗ truyền thống được chế biến từ thịt lợn. Mãi đến sau này, khi người Pháp tiếp xúc với Việt Nam, các món ăn làm từ thịt bò mới bắt đầu phổ biến hơn và thịt bò dần trở thành một nguồn protein phổ biến trong ẩm thực Việt Nam.

Trước đây, các loại cây hồ tiêu và ớt không xuất hiện nhiều ở Việt Nam, không được sử dụng quá nhiều hoặc không thể gieo trồng và phát triển. Các sách nấu ăn miêu tả ẩm thực Việt Nam trước thời kỳ tiếp xúc ở Pháp cũng không có những món có vị cay, mà hầu hết sẽ tập trung vào các vị mặn, ngọt và thanh hơn.

Cây hồ tiêu và các loại ớt chỉ được du nhập vào Việt Nam trong thời kỳ tiếp xúc với người Pháp và dưới các công nghệ kỹ thuật nông nghiệp cao cấp đã giúp cải tạo loại cây hồ tiêu trở nên phù hợp với khí hậu Việt Nam và giờ đây Việt Nam là nước xuất khẩu 39% sản lượng toàn bộ hồ tiêu trên thế giới.

Vị cay cũng rất được ưa chuộng trong ẩm thực Việt Nam ở nhiều hình thức như sốt cay, nước mắm ớt, tương ớt, tương tiêu xanh, sa tế. Với khí hậu nhiệt đới quanh năm, một số loại nông sản phụ thuộc vào nhiệt độ sẽ khó phát triển ở Việt Nam như khoai tây (pomme de terre), hành tây (oignons), măng tây (asparagus), ngải cứu (*tarragon*), cà rốt (carrote), a-ti-sô (artichaut) và cà phê (cafe). Tuy nhiên, với khí hậu mát mẻ và sở hữu nhiệt độ tương thích, người Pháp đã chọn canh tác các loại nông sản trên Đà Lạt và đưa chúng vào nền ẩm thực đa dạng của Việt Nam.

2.2.2 Ảnh hưởng đến văn hóa ăn uống của người Việt

Trước khi người Pháp xuất hiện ở Việt Nam, văn hóa ăn uống và cư xử trên bàn ăn có ảnh hưởng nhiều từ Nho giáo, Đạo giáo của Trung Quốc. Việc ăn uống là một dịp để gia đình bắt chuyện và chia sẻ chuyện trong ngày, không khí gần gũi và giản dị. Thức ăn cũng thường được trưng ở những cái dĩa, bát lớn nhằm chia sẻ thức ăn cho tất cả mọi người ở trong mâm. Những người thân sẽ quây quần bên nhau sau 1 ngày làm việc và học tập hăng say để cùng chia sẻ những chuyện trong ngày của họ. Văn hóa tinh thần của người Việt trong ẩm thực chính là sự thể hiện nét đẹp trong văn hóa giao tiếp, là sự cư xử giữa người với người trong bữa ăn, làm vui lòng nhau qua thái độ ứng xử lịch lãm, có giáo dục. Việc ăn uống đều có những phép tắc, lề lối riêng, từ bản thân, đến trong gia đình, rồi các mối quan hệ ngoài xã hội.

Bản thân mỗi người phải biết giữ gìn, thận trọng trong khi ăn, cũng như đề cao danh dự của mình: "ăn trông nồi, ngồi trông hướng", hay "ăn phải nhai, nói phải nghĩ."

Từ chuyện "ăn trông nồi ngồi trông hướng", "kính trên nhường dưới" cho tới những việc "kính lão", mâm trên – mâm dưới… có thể thấy rằng văn hoá ăn uống của người Việt nói chung thực sự là rất phong phú.

Hình 2.5.Mâm cơm truyền thống của người Việt (Ảnh: TT Điện tử Xã Mỹ Hà)

Nhưng khi người Pháp xuất hiện, chính văn hóa ăn uống của người Việt Nam cũng thu nhận và biến đổi chứ không thay đổi hoàn toàn theo văn hóa dùng bữa của người Pháp. Trong văn hóa ăn uống của 2 nước có sự tương đồng trong việc duy trì lịch sự tối thiểu trong ăn uống và dùng bữa:

Điển hình như là việc ăn uống giờ đây mang một ý nghĩa trang trọng hơn, vị trí ăn uống và các phương tiện phục vụ cho việc ăn uống trở nên đa dạng hơn - nhưng những giá trị tinh túy của văn hóa ăn uống Nho giáo vẫn còn được lưu giữ trong bữa ăn hàng ngày của người Việt.

Tác giả Nguyễn Thị Diệu Thảo đề cập về văn hóa ăn uống của người Pháp trong "Giáo trình Văn hóa ẩm thực":

"Pháp là một quốc gia có nền văn hóa ẩm thực đặc sắc vào bậc nhất thế giới. Với phong cách ẩm thực phong phú và đa dạng, Pháp đã tô điểm thêm cho bức tranh ẩm thực thế giới đa sắc màu. Không chỉ có những món ăn nổi tiếng, người Pháp còn nổi tiếng là tinh tế, sang trọng và thanh lịch trong những bữa ăn. Giống như phần lớn các dân tộc trên thế giới, người Pháp có tập quán ăn uống mỗi ngày ba bữa. Bữa sáng rất quan trọng cung cấp một nguồn năng lợọng khá lớn giúp cơ thể hoạt động và làm việc trong cả ngày. Bữa điểm tâm (Petit déjeuner) ở Pháp bắt đầu vào lúc 7 – 8 giờ gồm cà phê đen, cà phê sữa hay chocolat, lát bánh mì phết bơ và jambon (Tartine beurre) hay bánh sừng bò (Croissant). (Nguyễn Thị Diệu Thảo, Giáo trình Văn hóa ẩm thực, 2007, trang 231-232)

Bữa ăn sáng là một phần tất yếu trong cuộc sống của nền văn minh nông nghiệp như Việt Nam, chúng cung cấp cho người nông dân lượng dưỡng chất cần thiết để giúp họ làm công việc đồng áng nặng nhọc. Thế nhưng với sự du nhập văn hóa của người Pháp, của bánh mì và cà phê, cũng như là cuộc cách mạng công nghiệp ở Việt Nam - văn hóa ăn sáng ở Việt Nam có sự thay đổi rõ rệt. Bữa ăn sáng trở nên tiện dụng, nhanh gọn nhưng vẫn đầy đủ chất. Hình ảnh ổ bánh mì thịt trên tay và một ly cafe sữa đã xuất hiện rất nhiều trên các phương tiện truyền thông đại chúng Việt Nam và đã dần trở thành bữa sáng "tiêu chuẩn" của người Việt.

2.3 Sự xuất hiện và những thay đổi của "Bánh mì"

2.3.1 Sự xuất hiện của "Bánh mì" ở Việt Nam

Người thực hiện chuỗi bài ký sự 'Bánh mì Việt ký sự" - Minh Tự dẫn thông tin rằng bánh *baguette* chính thức có mặt ở Nam Kỳ vào khoảng cuối thập niên 1850, kế đến xuất hiện ở Bắc Kỳ vào khoảng nửa đầu thập niên 1870, rồi sau cùng là Trung Kỳ khi kinh đô Huế thất thủ. ("Bánh mì Việt ký sự - Kỳ 1: Tàu to, súng lớn và... bánh mì", Minh Tự , Báo Tuổi trẻ, 2022)

Một khu phố Tây do người Pháp xây dựng phía bờ nam sông Hương đã ra đời và đông đúc dần lên, đồng thời nhà nghiên cứu Nguyễn Xuân Hoa cho rằng có thể các lò bánh mì chính thức mở ra ở kinh đô Huế vào thời điểm này. ("Bánh mì Việt ký sự kỳ 4, Minh Tự, báo Tuổi trẻ) Sau đó, triều đình nhà Nguyễn ký Hòa ước Giáp Tuất với Pháp vào năm 1874, cho phép 100 lính Pháp đóng quân ở Đồn Thủy, Hà Nội và đem theo bánh baguette đến nơi đây. (Nguyễn Ngọc Tiến, "Bánh mì Hà Nội xưa". Báo An ninh Thủ đô, 2019).

Tuy nhiên, sau khi Chiến tranh thế giới thứ Nhất diễn ra đã làm biến động dây chuyền cung cấp lúa mì và những chiếc *baguettes* thơm ngon chỉ làm từ lúa mì trở nên đắt đỏ. Vì thế, người Pháp đã phải thay đổi cách làm *baguettes* của họ bằng cách chấp nhận thêm bột gạo vào trong công thức. Người Việt đã nhân dịp này để tạo ra ổ bánh mì đặc trưng. Và họ đã thành công tạo ra một "làn gió mới" vào những chiếc baguettes của người Pháp, tạo nên "ổ bánh mì Việt Nam" đặc trưng. Ổ bánh mì mới mềm, xốp cùng với mức giá phải chăng đã làm cho bánh mì trở nên phổ biến hơn đối với cộng đồng.

Dù nghiêm ngặt về nguyên liệu sử dụng để làm bánh mì, thế nhưng chính quyền Pháp chưa bao giờ ngăn cấm hay giới hạn người An Nam được tiếp cận và thưởng thức, tác giả Erica J. Peters có đề cập về câu chuyện này trong "Food Anxiety in Globalising Vietnam":

Despite exhortations such as the ones by Phan Bội Châu, many Vietnamese were eager to explore new culinary opportunities, especially in the growing colonial cities. The French

colonial government neither mandated nor banned the use of European products, so even the lower classes could try new tastes, eating bread instead of soup or xôi [cooked sticky rice] in the morning, or an occasional beer, lemonade, or banana-flavored drink (L'Opinion, May 26, 1908, 3). Arriving in Saigon in 1909, a French travel writer noticed "natives in every street taking for breakfast half a roll [petit pain] with black coffee or café au lait" (Jafe 1910, 21). By the 1910s, French writers reported widespread Vietnamese appreciation for French bread, butter, and Gruyère cheese, in addition to Western drinks from milk to coffee to beer, wine, and champagne (Brébion 1913, 295).

Tạm dịch:

Bất chấp những lời khuyến khích như của Phan Bội Châu, nhiều người Việt Nam vẫn háo hức khám phá những cơ hội ẩm thực mới, đặc biệt là ở các thành phố thuộc địa đang phát triển. Chính quyền thuộc địa Pháp không bắt buộc hay cấm sử dụng các sản phẩm của châu Âu, nên ngay cả tầng lớp thấp hơn cũng có thể thử những hương vị mới, ăn bánh mì thay súp hoặc xôi vào buổi sáng, hoặc thỉnh thoảng uống bia, nước chanh hoặc chuối- đồ uống có hương vị (L'Opinion, 26/5/1908, 3). Đến Sài Gòn năm 1909, một nhà văn du ký người Pháp nhận thấy "người bản xứ ở mọi con phố đều dùng bữa sáng nửa ổ bánh mì [petit pain] với cà phê đen hoặc cà phê sữa" (Jafe 1910, 21). Đến những năm 1910, các nhà văn Pháp cho biết người Việt Nam rất ưa chuộng bánh mì, bơ và pho mát Gruyère của Pháp, bên cạnh các đồ uống phương Tây từ sữa, cà phê đến bia, rượu vang và rượu sâm panh (Brébion 1913, 295).

(Power Struggles and Social Positioning: Culinary Appropriation and Anxiety in Colonial Vietnam, Erica J. Peters, Food Anxiety in Globalising Vietnam, 2019, trang 64).

Hình 2.6. Những ổ bánh mì Việt Nam mềm, xốp mới ra lò.

Hình 2.7. Những ổ baguettes thơm ngon của Pháp.

2.3.2 Sự thay đổi về mặt nguyên liệu

Để duy trì sự tinh túy trong món ăn truyền thống này, năm 1993, Pháp đề ra nghị định về bánh mì ra đời, nó quy định về nguyên liệu làm bánh mì không có phụ gia và không bảo

quản đông lạnh. Theo Nghị định 93-1074 của Ngày 13 tháng 9 năm 1993, bánh mì chỉ có thể được làm bằng các nguyên liệu sau: bột mì, nước, men, bột chua, muối. Ba chất bổ trợ được phép sử dụng: 2% bột đậu, 0,5% bột đậu nành, 0,3% bột mạch nha lúa mì, bột chua chỉ được thêm vào giai đoạn cuối của khâu nhào bột tối đa là 0,2% khối lượng bột.

- *Art. 1er - Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de: « pain maison » ou sous une dénomination équivalente les pains entièrement pétris, façonnés et cuits sur leur lieu de vente au consommateur final. Toutefois, cette dénomination peut également être utilisée lorsque le pain est vendu au consommateur final, de façon itinérante, par le professionnel qui a assuré sur le même lieu les opérations de pétrissage, de façonnage et de cuisson.*
- *Art. 2. - Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de: « pain de tradition française », « pain traditionnel français », « pain traditionnel de France » ou sous une dénomination combinant ces termes les pains, quelle que soit leur forme, n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :*

1° Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine;
2° Être fermentée à l'aide de levure de panification (Saccharomyces cerevisiae) et de levain, au sens de l'article 4 du présent Décret, ou de l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire;
3° Éventuellement contenir, par rapport au poids total de farine mise en oeuvre une proportion maximale de :

- *a) 2 p. 100 de farine de fèves;*
- *b) 0,5 p. 100 de farine de soja;*
- *c) 0,3 p. 100 de farine de malt de blé.*

- *Art. 3. -Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous la dénomination de: « pain au levain » les pains fabriqués à partir du levain défini à l'article 4 ci-après et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million.*
- *Art. 4. -Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable éventuellement additionnée de sel et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une micro-flore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois l'addition de levure de panification (Saccharomyces cerevisiae) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2 p. 100 par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade.*

Le levain peut faire l'objet d'une déshydratation sous réserve que le levain déshydraté contient une flore vivante de bactéries de l'ordre d'un milliard de bactéries alimentaires et d'un à dix millions de levures par gramme. Après réhydratation et éventuellement, addition

de levure de panification (Saccharomyces cerevisiae) dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, il doit être capable d'assurer une levée correcte du pâton.
Le levain peut faire l'objet d'un ensemencement de micro-organismes autorisés par arrêté du ministre de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris après avis de la commission de technologie alimentaire créée par le décret n° 89-530 du 28 juillet 1989 portant création de la commission de technologie alimentaire.

Tạm dịch:

Điều 1 - Chỉ những loại bánh mì được nhào, tạo hình và nướng hoàn toàn tại nơi bán cho người tiêu dùng cuối cùng mới được phép bán hoặc bán dưới tên: "bánh mì tự làm" hoặc dưới tên tương đương. Tuy nhiên, tên này cũng có thể được sử dụng khi bánh mì được bán cho người tiêu dùng cuối cùng, trên cơ sở lưu động, bởi người chuyên nghiệp thực hiện các hoạt động nhào, tạo hình và nướng ở cùng một nơi.

Điều. 2. - Bánh mì, dù dưới bất kỳ hình thức nào, chỉ được phép bày bán hoặc bán dưới các tên gọi: "bánh mì Pháp truyền thống", "bánh mì Pháp truyền thống", "bánh mì truyền thống Pháp" hoặc dưới tên gọi kết hợp các thuật ngữ này, chưa trải qua quá trình xử lý. bất kỳ phương pháp xử lý đông lạnh nào trong quá trình sản xuất, không chứa chất phụ gia và được tạo ra từ quá trình nấu bột có các đặc điểm sau:

1° Chỉ được làm từ hỗn hợp bột mì làm bánh mì, nước uống và muối ăn;

2° Được lên men bằng men bánh mì (Saccharomyces cerevisiae) và bột chua theo nghĩa quy định tại Điều 4 Nghị định này hoặc chỉ một trong các chất lên men rượu bánh mì này;

3° Có thể chứa, so với tổng trọng lượng bột được sử dụng, tỷ lệ tối đa là:

a) 2 giờ chiều. 100 bột đậu;

b) 0,5 trang. 100 bột đậu nành;

c) 0,3 trang. 100 bột mạch nha lúa mì.

Điều 3. - Chỉ những loại bánh mì làm từ men quy định tại Điều 4 dưới đây và có thế hydro (pH) tối đa là 4,3 mới được chào bán hoặc bán với tên gọi: "bánh mì bột chua" và có hàm lượng axit axetic nội sinh trong ruột bánh. ít nhất là 900 phần triệu.

Điều. 4. - Bột chua là một loại bột bao gồm bột mì và lúa mạch đen hoặc chỉ một trong hai thành phần này, nước uống có thể thêm muối và trải qua quá trình lên men axit hóa tự nhiên, chức năng của nó là đảm bảo độ nở của bột. Bột chua có chứa hệ vi sinh vật axit hóa chủ yếu bao gồm vi khuẩn axit lactic và nấm men. Tuy nhiên, được phép bổ sung men bánh mì (Saccharomyces cerevisiae) vào bột dành cho giai đoạn nhào cuối cùng, với liều lượng tối đa là 0,2 p. 100 so với trọng lượng bột được sử dụng ở giai đoạn này.

Men có thể được khử nước với điều kiện là men đã khử nước có chứa hệ vi khuẩn sống vào khoảng một tỷ vi khuẩn thực phẩm và từ một đến mười triệu nấm men trên mỗi gam. Sau khi bù nước và có thể bổ sung men làm bánh mì (Saccharomyces cerevisiae) theo các điều kiện đã nêu ở đoạn trước, nó phải có khả năng đảm bảo bột nở chính xác Men có thể được gieo hạt vi sinh vật theo lệnh của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Bộ trưởng chịu trách nhiệm tiêu thụ, thực hiện theo lời khuyên của Ủy ban Công nghệ Thực phẩm được thành lập theo Nghị định số 89-530 ngày 28 tháng 7 năm 1989 tạo ra công nghệ thực phẩm nhiệm vụ.

(“Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l’application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains’’, 1905)

Vào giai đoạn diễn ra chiến tranh thứ Nhất, bột mì là thứ nguyên liệu đắt đỏ và có thời kì bị khan hiếm và nhằm giảm giá thành sản xuất và thương mại, Người Việt đã giảm bớt lượng bột mì và thêm bột gạo, sau này người ta còn cho thêm bột bắp, bột nở vào nguyên liệu. Cộng với việc các lò sản xuất bánh mì cũ không còn đáp ứng nhu cầu, những lò bánh mì mới ra đời cũng đó kết cấu và hình dáng của bánh mì thay đổi.

PGS.TS Phan An, nguyên Viện trưởng Viện KHXH vùng Nam bộ, kể lại rằng ngày ấy người ta gọi bánh mì là “ổ bánh Tây”, không phải nhà nào cũng có điều kiện để ăn. Dấu mốc lịch sử đầu tiên đặt nền móng cho bánh mì du nhập văn hóa VN là khi chính quyền Sài Gòn cho phép bánh mì xuất hiện trong khẩu phần ăn của học sinh tiểu học và xây dựng những lò nướng bằng gạch truyền thống. Để phục vụ số lượng lớn, bánh mì được cải biên trở nên nhỏ gọn hơn. Đến năm 1975, những lò nướng bằng gạch đã không đủ khả năng đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng tại Sài Gòn, nên đã xuất hiện lò nướng bằng điện và loại “bánh mì lò thùng phuy” được chế biến từ những thùng phuy lớn (“Hành trình bánh mì Việt Nam” - Báo Thanh Niên).

2.3.3 Sự thay đổi về hình dạng

Do sự thay đổi về mặt nguyên liệu và phương thức sản xuất, ổ bánh mì baguette của Pháp bị ảnh hưởng và có sự thay đổi về kích thước. Điều này được đề cập trong "Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel - Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain":

"Aucune règlementation ne définit ce qu'est une baguette. Cependant, selon les usages, la baguette de pain est réalisée à partir de farine de blé, de sel, de levure et/ou de levain et d'eau. Son poids est compris entre 200 et 300 g ; sa longueur, entre 55 et 65 cm ; son diamètre, entre 6 et 7 cm. La baguette a une double texture : une croûte croustillante et dorée et/ou farinée, reconnaissable à ses grignes (d'une à cinq), et une mie moelleuse irrégulièrement alvéolée de couleur blanc crème. La baguette de pain, dans sa typicité, est reconnue par les communautés boulangères internationales comme un standard."

Tạm dịch:

"Không có quy định nào định nghĩa một ổ bánh mì baguette là gì. Tuy nhiên, tùy thuộc vào cách sử dụng, bánh mì baguette được làm từ bột mì, muối, men và/hoặc bột chua và nước. Trọng lượng của một ổ bánh mỳ là từ 200 đến 300g; chiều dài từ 55 đến 65 cm; đường kính từ 6 đến 7 cm. Bánh mì baguette có kết cấu kép: lớp vỏ giòn, được nướng vàng óng và/hoặc bột, có thể nhận biết bằng các đường rạch dọc trên thân ổ bánh mỳ (từ một đến năm) và lớp vỏ mềm, có dạng tổ ong không đều có màu trắng kem. Bánh mì baguette, với tính chất đặc trưng của nó, đã được cộng đồng làm bánh quốc tế công nhận là tiêu chuẩn."

("Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel - Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain", La scarification des baguettes, signature du boulanger, Coline Carmignac, 2018, tr. 6)

Bánh mì Pháp thon, dài, ruột mềm. Không có tiêu chuẩn nào về kích thước của bánh mì nhưng nó thường nặng từ 200g - 300g, chiều dài từ 55cm - 65cm, đường kích từ 6cm - 7cm. Cũng có nguồn tin cho rằng sau Thế chiến thứ II, bánh mì được sử dụng rộng rãi với độ dài tiêu chuẩn là 80cm, nặng 250g

Bánh mì Việt Nam có nguồn gốc từ bánh mì *baguette* của Pháp nhưng do đã được đổi phương thức chế biến nên có hình dạng ngắn hơn, dài khoảng 30-40cm, vỏ dày và giòn hơn, ruột xốp hơn.

2.3.4 Sự thay đổi về mặt ý nghĩa văn hóa

Món ăn bánh mì phong lưu này được người Pháp được bày biện trên dĩa và được phục vụ kèm dao, nĩa. Những chiếc bánh mì *baguette* thường được người Pháp ăn kèm thịt nguội, pate, giăm bông, phô mai và bơ hoặc mứt, đó cũng là những thực phẩm xa xỉ đối với người Việt. Đệ Nhất Thế chiến qua đi, thời thế thay đổi, bánh mì cũng vậy, nhưng mãi đến năm 1958, xe bánh mì tên Hòa Mã của ông Hòa bà Tịnh xuất hiện ở Sài Gòn mới thật sự khởi thủy cho bánh mì Việt Nam hoàn chỉnh ngày nay. Cuộc sống của người Việt thời ấy rất bộn bề, bận rộn, vì thế cách ăn kẹp nhân vào ruột ở bánh mì rồi mang đi đã ra đời, việc này giúp cho học sinh, sinh viên và những người lao động có thể tiết kiệm được thời gian vì không phải ngồi lại để dùng bữa, không phải sử dụng các dụng cụ như dao, nĩa.

Bánh mì cũng không còn ăn kèm với những thực phẩm đắt đỏ nữa mà thay bằng những món ăn thân thuộc và giá mềm hơn với ví tiền của người Việt, như chả, thịt quay, giò thủ,... kèm với đó một thứ không thể thiếu trong khẩu phần ăn của người Việt là rau, thường là dưa leo hoặc đồ chua, điểm xuyết thêm vào đó là rau mùi và phần sốt thường dùng nước tương và mayonnaise,... khiến cho hương vị trở nên đậm đà và đậm chất Việt Nam. Và dần dần, món ăn đơn giản này đã thay đổi và mang nhiều ý nghĩa hơn là một ăn đơn thuần.

Trên Tràng An báo (số 374, 22.11.1938), tác giả Hồng Hạnh viết bài Từ Mặt trận Bình dân Pháp đến Mặt trận Dân chủ Đông Dương, trong đó bánh mì được nhắc đến là một trong ba khẩu hiệu mà Mặt trận Bình dân đưa ra trong kỳ Tổng tuyển cử năm 1936. Khẩu hiệu "le pain, la liberté et la paix" (bánh mì, tự do và hòa bình) đã góp phần giúp cho đảng Xã hội chiếm được sự tín nhiệm của dân chúng. Kết quả sau cùng, Mặt trận Bình dân chiếm đa số phiếu trong cuộc bầu cử, dẫn đến sự ra đời của nội các Blum ở Pháp.

Vào năm 1979, báo Nhân dân có nêu lên vai trò của bánh mì: "Ở đâu cũng vậy, bảo vệ Việt Nam là tình cảm ăn sâu vào máu. Bảo vệ Việt Nam cũng là bảo vệ chính cuộc sống thiết thân, động đến bánh mì, động đến tự do, động đến hòa bình, động đến cái gì cũng là máu tất cả" (số 9054, 24.3.1979, tr. 3).

Một món ăn, "hai quốc tịch", hai tinh hoa ẩm thực của nhân loại. Bánh mì *baguette* đầy hơi thở bình đẳng tự do của nước Pháp và món ăn đường phố dân dã đậm đà bản sắc Việt đều đã có cho mình sự công nhận xứng đáng từ nhân loại. Món bánh mì quốc hồn quốc túy của Pháp đã vinh dự trở thành di sản văn hóa phi vật thể vào năm 2022 do UNESCO công nhận. Không kém cạnh, bánh mì Việt Nam cũng đã được thêm vào từ điển Oxford vào năm 2011, và thường xuyên đứng top đầu trong danh sách các món ăn đường phố ngon nhất thế giới.

Từ một món ăn đơn thuần, dân dã - bánh mì đã trải qua một quá trình thay đổi từ hình dạng, nguồn gốc và ý nghĩa và giá trị văn hóa sang các lĩnh vực trong đời sống khác nhau và có một vị trí bất di dịch cho văn hóa và giá trị cốt lõi của người Việt. Văn hóa Việt Nam có vai trò quan trọng trong quá trình phát triển của đất nước, với trọng tâm là bảo tồn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc trước toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế. Với sự nổi tiếng trong văn hóa ẩm thực của mình - Bánh mì là một minh chứng cho sự tiếp biến văn hóa giữa việc ứng

dụng những giá trị tốt đẹp của nền văn hóa gốc được tiếp nhận một nền văn hóa thứ 2 tiếp xúc và giao lưu trong một khoảng thời gian dài và đóng vai trò trong bản sắc dân tộc Việt Nam.

Tiểu kết chương 2

Trong chương hai, nhóm nghiên cứu đã hệ thống và trình bày cơ sở lịch sử, quá trình hình thành và biến đổi của bánh mì Pháp sang bánh mì Việt, sự giao thoa văn hóa ẩm thực Việt - Pháp. Từ những kiến kiến thức nền tảng và minh chứng lịch sự, đây là cơ sở để đào sâu và làm rõ hơn chủ đề ở chương ba.

Ở tiểu mục 2.1, nhóm nghiên cứu đã nêu ra khái quát về lịch sử tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam. Với lịch sử tiếp xúc với nền văn hóa Pháp hơn 6 thập kỷ, sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp sẽ là một điều hiển nhiên, khi mà văn hóa Pháp đã có nhiều ảnh hưởng lên văn hóa Việt Nam từ kiến trúc, giáo dục và đặc biệt là văn hóa ẩm thực.

Ở tiểu mục 2.2, nhóm nghiên cứu tiếp tục tìm hiểu về ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp lên văn hóa ẩm thực Việt Nam và những thay đổi kéo theo đó. Một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú của Việt Nam ngày nay, là sự pha trộn giữa nhiều nền văn hóa trong quá trình lịch sử, dù có tương đồng hoặc khác biệt, tất cả đều tổng hòa nên một Việt Nam đa dạng màu sắc và hình thức trong ăn uống. Đơn cử như các nguyên liệu được mang từ Pháp đến, đã tạo ra một khía cạnh đầy sang trọng và chú trọng hình thức lẫn nội dung trong món ăn.

Ở tiểu mục 2.3, nhóm nghiên cứu khám phá về quá trình xuất hiện của “Bánh mì” và những thay đổi của “Bánh mì”. Từ một món ăn đơn thuần, dân dã - bánh mì đã trải qua một quá trình thay đổi từ hình dạng, nguồn gốc và ý nghĩa và giá trị văn hóa sang các lĩnh vực trong đời sống khác nhau và có một vị trí bất di dịch cho văn hóa và giá trị cốt lõi của người Việt.

Những phát hiện mà nhóm nghiên cứu đã nêu trên là tiền đề cho chúng tôi đưa ra câu trả lời cho câu hỏi của đề tài nghiên cứu và là nền tảng vững chắc cho chương cuối cùng của đề tài nghiên cứu này.

Chương 3: Cái nhìn tổng thể về "Bánh mì" và vị trí của "Bánh mì" văn hóa ẩm thực tại Việt Nam

Bánh mì, với sự phong phú và đa dạng trong cách chế biến và thành phần, không chỉ là một món ăn phổ biến mà còn là biểu tượng văn hóa ẩm thực đại diện của Việt Nam. Sự đa dạng về hương vị, cấu trúc, và cách phục vụ bánh mì đã tạo ra một thế giới ẩm thực phong phú, thể hiện một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và mang nhiều âm hưởng của những nền văn hóa khác nhau trên thế giới. Không chỉ là một món ăn thông thường, "Bánh mì" còn là biểu tượng của sự đổi mới và sáng tạo trong ẩm thực, hay chính xác hơn - biểu tượng của "Tiếp biến văn hóa ẩm thực" của Việt Nam.

Vị thế của "Bánh mì" không gói gọn trong những không gian về ẩm thực, mà còn đi xa hơn và xuất hiện trong các lĩnh vực văn hóa khác như du lịch, thời trang, nghệ thuật và hơn thế nữa. Trong chương 3, nhóm nghiên cứu sẽ làm rõ và trả lời câu hỏi nghiên cứu: "Bánh mì" là minh chứng cho quá trình "Tiếp biến văn hóa ẩm thực", nhận định về quá trình "tiếp biến văn hóa ẩm thực" của "Bánh mì" tại Việt Nam, cũng như là nhận định về vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa ẩm thực Việt Nam và danh tính của "Bánh mì" ở những môi trường quốc tế.

3.1. "Bánh mì" - Minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt – Pháp

Ở chương 3 của đề tài "Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp", nhóm nghiên cứu sẽ trả lời câu hỏi nghiên cứu được đặt ra khi thực hiện nghiên cứu: "Tại sao Bánh mì lại là minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp?" Trước tiên, chúng tôi xin được đề cập lại về khái niệm "Tiếp biến văn hóa ẩm thực":

"Tiếp biến văn hóa ẩm thực là quá trình tạo ra những sự kết hợp, thay đổi và sáng tạo trong ẩm thực (bao gồm việc áp dụng các công thức chế biến, phương pháp nấu nướng, sử dụng nguyên liệu mới, cách ăn uống, ...) dựa trên sự giao lưu văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, vùng miền hoặc tôn giáo khác nhau."
(Chương 1, Tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp, trang 20).

Trước khi nền văn hóa ẩm thực Pháp xuất hiện tại Việt Nam, từ "bánh mì" là một từ ngữ không mấy thân thuộc với người Việt. Sỡ dĩ nguyên liệu làm nên bánh mì là lúa mì, thứ chưa từng xuất hiện tại Việt Nam đến những năm cuối của thế kỷ 19 cùng với bánh mì *baguette* - được người Pháp du nhập vào Việt Nam thông qua sự tiếp xúc với văn hóa ẩm thực châu Âu. Không quá khó để nhận thấy được sự thay đổi và sáng tạo trong nguyên liệu để làm ra "Bánh mì".

Hình 3.1. Baguette và "Bánh mì" (Ảnh: Google)

Vào giai đoạn đang diễn ra chiến tranh thứ Nhất, thứ nguyên liệu để làm ra ổ bánh mì "Tây" - chính xác hơn là *baguette* là bột mì trở nên vô cùng khan hiếm và đắt đỏ để sử dụng. Tuy nhiên, sau khi chiến tranh thế giới thứ Nhất nổ ra và kéo dài, nguồn cung cấp lúa mì trở nên hiếm hơn bao giờ hết, và đã có sự thỏa hiệp trong nguyên liệu làm nên bánh mì: bột gạo và bột mì. Trong bài báo "Bánh mì Việt ký sự" đăng trên báo Tuổi trẻ, tác giả Minh Tự đã đề cập đến sự khan hiếm của bột mì và sự bù đắp bằng bột gạo rằng:

"Đầu thế kỷ 20, binh lính và người dân Pháp đến Việt Nam nhiều hơn, khiến nhu cầu baguette tăng cao, trong khi bột mì nhập khẩu từ Pháp lại trở nên khan hiếm do Chiến tranh thế giới thứ nhất bùng nổ (1914). Người thợ bánh mì Việt đã nghĩ ra cách trộn thêm bột gạo với bột mì và ra đời cái bánh mì ruột mềm, và giá cũng mềm hơn. Nhờ vậy, bánh mì không chỉ dành cho người Pháp và giới thượng lưu, nhà giàu có nữa, mà người bình dân vẫn ăn được bánh mì. Tình trạng khan hiếm bột mì tiếp tục tái diễn khi Chiến tranh thế giới thứ hai bùng nổ (năm 1939). Trên các trang báo bấy giờ liên tục đăng tin bánh tây tăng giá do bột mì khan hiếm. Không chỉ trộn bột gạo, mà người ta còn trộn cả bột bắp để làm bánh mì. Báo Lục Tỉnh Tân Văn ngày 27-1-1942 đăng tin Toàn quyền Đông Dương ban hành nghị định: "Từ ngày 16-1-1942, bột mì chỉ dành làm bánh tây, làm mì để bán cho người Âu dùng... Cấm dùng bột mì để làm bánh ngọt, bích quy, bánh mì người bổn xứ dùng". Bản tin này cũng cho biết: "Nhà nước đã cho trộn 1 phần 10 bột gạo với 3 phần 10 bột bắp làm bánh". Tức là 6 phần 10 còn lại vẫn phải là bột mì. Xem ra bánh mì "nội địa hóa" đã ra đời từ 100 năm trước!" (Minh Tự, Bánh mì Việt ký sự - Kỳ 3: Chiếc bánh chứa đầy tâm hồn Việt, báo Tuổi trẻ, 2022)

Người Việt đã giảm bớt lượng bột mì và thêm vào bột gạo, sau này người ta còn cho thêm bột bắp, bột nở vào nguyên liệu làm *baguette,* mà sau này là ổ bánh mì của người Việt. Các lò sản xuất bánh mì cũ không còn khả năng đáp ứng nhu cầu của người dân, điều đó dẫn đến những lò bánh mì mới ra đời, và cũng từ đó kết cấu và hình dáng của bánh mì thay đổi.

PGS.TS Phan An, nguyên Viện trưởng Viện KHXH vùng Nam bộ, kể lại rằng ngày ấy người ta gọi bánh mì là "ổ bánh Tây", không phải nhà nào cũng có điều kiện để ăn. Dấu mốc lịch sử đầu tiên đặt nền móng cho bánh mì du nhập văn hóa VN là khi chính quyền Sài Gòn cho phép bánh mì xuất hiện trong khẩu phần ăn của học sinh tiểu học và xây dựng những lò nướng bằng gạch truyền thống. Để phục vụ số lượng lớn, bánh mì được cải biên trở nên nhỏ gọn hơn. Đến năm 1975, những lò nướng bằng gạch đã không đủ khả năng đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng tại Sài Gòn, nên đã xuất hiện lò nướng bằng điện và loại "bánh mì lò thùng phuy" được chế biến từ những thùng phuy lớn. (Trích "Hành trình bánh mì Việt Nam" - Báo Thanh Niên).

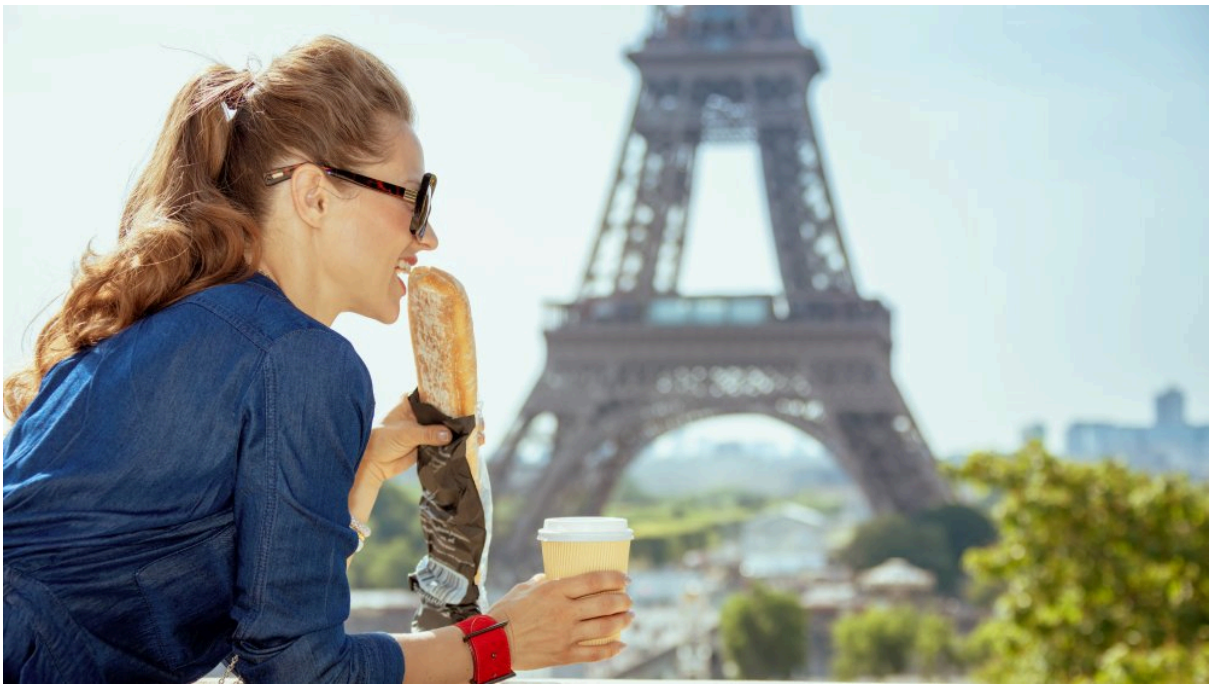
Cách ăn "Bánh mì" cũng là một cải biến và sáng tạo của người Việt so với cách ăn của *baguette* của Pháp. Người Pháp coi bánh mì *baguette* như một phần không thể thiếu trong cuộc sống của họ. Ổ bánh mì nhẹ, giòn, dai này rất ngon mà không cần trang trí. Có một cách ưa thích của người Pháp để ăn *baguette* - bẻ gót chân, hay còn gọi là *le quignon*, để ăn nhẹ ngay khi họ vừa rời tiệm bánh. *Baguette* được luật pháp bảo vệ: Nghị định về Bánh mì năm 1993 yêu cầu chúng phải được làm tại cùng một cơ sở nơi chúng được bán, không bao giờ được đông lạnh và chỉ chứa bột mì, nước, men và muối. Vào ngày 15 tháng 11 năm 1793, một công ước đã ra đời quy định người dân Pháp phải ăn cùng 1 loại bánh mì, vì thế đây được coi như ngày kỉ niệm bánh mì *baguette* ra đời. Từ câu chuyện lịch sử đó mà bánh mì *baguette* trở thành biểu tượng cho sự tự do, bình đẳng ở Pháp. Dù bánh mì đã gắn bó với cuộc sống của người Pháp rất từ rất lâu, thế nhưng đến năm 1920 nó mới có tên gọi chính thức là *Baguette*. Vào ngày 30/11/2022, UNESCO chính thức công nhận bánh mì *baguette* của Pháp là di sản phi vật thể của nhân loại.

Hình 3.2. Le quignon - Cách ăn baguette của người Pháp (Ảnh: Confiture de Vivre)

Người Pháp có những cách ăn *baguette* vô cùng đơn giản, chỉ cần xé ngay một mẩu ngay vừa khi bước ra khỏi tiệm bánh hay kèm với các loại mứt ngọt và bơ như một bữa sáng bình thường, và điều này có được đề cập trong "Giáo trình Văn hóa ẩm thực" của tác giả Nguyễn Thị Diệu:

"Pháp là một quốc gia có nền văn hóa ẩm thực đặc sắc vào bậc nhất thế giới. Với phong cách ẩm thực phong phú và đa dạng, Pháp đã tô điểm thêm cho bức tranh ẩm thực thế giới đa sắc màu. Không chỉ có những món ăn nổi tiếng, người Pháp còn nổi tiếng là tinh tế, sang trọng và thanh lịch trong những bữa ăn. Giống như phần lớn các dân tộc trên thế giới, người Pháp có tập quán ăn uống mỗi ngày ba bữa. Bữa sáng rất quan trọng cung cấp một nguồn năng lượng khá lớn giúp cơ thể hoạt động và làm việc trong cả ngày. Bữa điểm tâm (Petit déjeuner) ở Pháp bắt đầu vào lúc 7 – 8 giờ gồm cà phê đen, cà phê sữa hay chocolat, lát bánh mì phết bơ và jambon (Tartine beurre) hay bánh sừng bò (Croissant).

(Nguyễn Thị Diệu Thảo, Giáo trình Văn hóa ẩm thực, 2007, trang 231-232)



Hình 3.3. Cô gái người Pháp sắp thưởng thức baguette và ly cà phê buổi sáng (Ảnh: Google)

Và khi xuất hiện trong đời sống Việt Nam, người Việt không chỉ ăn bánh mì đơn thuần với bơ và mứt. Một trong những thứ làm nên bánh mì chính là những nguyên liệu được kẹp vào chúng, thứ tạo nên sự khác biệt giữa các loại bánh mì kẹp khác trên thế giới và "Bánh mì". Người Việt tiếp tục biến đổi bánh mì để phù hợp với văn hóa ẩm thực cũng như nếp sống

sinh hoạt của Việt Nam hơn. Nhân bánh mì được thay thế bằng các nguyên liệu vừa hợp khẩu vị lại vừa hợp túi tiền của người Việt, đồng thời đồ ăn kèm được kẹp vào giữa ổ bánh mì trở thành nhân bánh, thuận tiện cho người đi làm và sinh viên có thể mang đi. Thậm chí là có những nguyên liệu thuộc về văn hóa phương Tây như thịt lạnh, sốt mayonnaise, pa-tê, bơ cũng trở thành một phần danh tính Việt Nam của bánh mì. Một sự cải biến từ những nguyên liệu của Pháp đã biến bánh mì trở thành của riêng và chỉ riêng Việt Nam

Hình 3.4. Các loại nhân thường thấy của Bánh mì Việt Nam (Ảnh: Google)

Trải qua quá trình thời gian, ý nghĩa của baguette khi du nhập vào Việt Nam đã ít nhiều thay đổi và được biến đổi và dựa trên bối cảnh xã hội của Việt Nam. Với lẽ tất yếu đó, "Bánh mì' đại diện cho cách giải quyết cho những vấn đề của thời đại đó.

Thế kỷ 18 là một khoảng thời gian đầy biến động về mặt chính trị và kinh tế do chiến tranh (Chiến tranh bảy năm (1756-1763), chiến tranh Pháp-Phổ (1870-1971), cùng với đó là tình trạng thiếu lương thực do chính sách tái lập việc tự do buôn bán ngũ cộng thêm mất mùa, dẫn đến tình trạng đói kém và gây bất bình trong người dân. Bánh mì, một trong những thực phẩm thiết yếu của người dân Pháp, cũng trở nên xa xỉ vì giá cả leo thang do thiếu lúa mì trầm trọng, vì thế chỉ có giới quý tộc giàu có mới có thể thưởng thức chúng. Hình thức của chiếc bánh mì cũng phản ánh điều kiện sống của người sử dụng chúng:''ne sera plus composé un pain de fleur de farine pour le riche et un pain de son pour le pauvre'' (Sẽ không còn bánh mì bột cho người giàu và bánh mì cám cho người nghèo). Vào ngày 15 tháng 11 năm 1793, một công ước đã ra đời quy định người dân Pháp phải ăn cùng 1 loại bánh mì, vì thế đây được coi như ngày kỉ niệm bánh mì baguette ra đời. Từ câu chuyện lịch sử đó mà bánh mì baguette trở thành biểu tượng cho sự tự do, bình đẳng ở Pháp.

Và đến năm 1859, Khi người Pháp xuất hiện ở Việt Nam, bánh mì baguette cũng từ đó lần đầu tiên tiếp xúc với nền văn hóa ẩm thực Việt Nam nhưng chưa được phổ biến, do thời điểm đó nguyên liệu làm ra bánh mì là lúa mì phải nhập khẩu từ Pháp nên chúng được cho là một món ăn xa xỉ và khó tiếp cận bởi người Việt. Vào những năm đệ nhất thế chiến, hai công ty nhập khẩu lớn nhất Đông Dương bị Pháp tịch thu, những hàng hóa Châu Âu tồn kho được giải quyết triệt để, từ đó người Việt có cơ hội tiếp xúc với bánh mì nhiều hơn, đồng thời việc nhập khẩu lúa mì bị gián đoạn, người Việt đã sử dụng bột gạo làm nguyên liệu để cắt giảm chi phí sản xuất.

Qua thời gian, bánh mì được chế biến bằng lò củi được thay bằng lò gạch, đồng thời thành phần nguyên liệu cũng thay đổi để phù hợp với nhu cầu và túi tiền của người Việt, bánh mì trở nên giòn, xốp và ngắn đi hơn. Đến năm 1958, người Việt tiếp tục biến đổi bánh mì để phù hợp với văn hóa ẩm thực, cũng như nếp sống sinh hoạt của Việt Nam thời đại đó. Nhân bánh mì được thay thế bằng các nguyên liệu vừa hợp khẩu vị lại vừa hợp túi tiền của người Việt, đồng thời đồ ăn kèm được kẹp vào giữa ổ bánh mì trở thành nhân bánh, thuận tiện cho người đi làm và sinh viên có thể mang đi. Năm 1975, nhiều người Việt di dân sang nhiều quốc gia ở các châu lục, từ đó đem món bánh mì ra ngoài thế giới và trở nên phổ biến ở rất nhiều quốc gia bất kể phương Đông hay Tây. Đến năm 2011, bánh mì được thêm vào từ điển Oxford.

Nếu Bánh mì *baguette* là biểu trưng cho sự tự do, bình đẳng, là quốc hồn quốc túy của nước Pháp, đề cao tính nguyên bản và tính truyền thống của món bánh mì từ thành phần nguyên liệu đến hình dáng, kích thước. Ở khía cạnh khác, bánh mì Việt Nam lại đề cao sự cởi mở trong giao thoa văn hóa, khai phóng được hết tiềm năng sáng tạo trong ẩm thực nói chung và món bánh mì nói riêng.

Bánh mì Việt Nam là sự giao thoa và sự tiếp biến văn hóa văn hóa giữa ẩm thực Pháp - Việt, vì thế mà bánh mì Việt Nam có nhiều nét tương đồng với Bánh mì của Pháp. Tuy vậy, bánh mì Pháp và bánh mì Việt Nam trải qua một quá trình biến đổi theo dòng thời gian một cách riêng biệt và khác nhau hoàn toàn, hai nền văn hóa khác biệt cộng thêm bối cảnh lịch sử khác nhau cùng với tâm lý xã hội và lối sống khác biệt của Phương Tây và Phương Đông đã làm nên sự khác biệt giá trị giữa bánh mì Pháp và bánh mì Việt Nam.

Tiếp biến văn hóa là một cách để các quốc gia và dân tộc khám phá và tiếp thu những yếu tố mới, nhưng vẫn duy trì nét đặc trưng riêng và bản sắc văn hóa của mình. Không chỉ là một hình thức sáng tạo, tiếp biến văn hóa còn là một cách để tạo ra sự giao thoa và hiểu biết giữa các quốc gia, tạo ra sự đa dạng và phong phú trong ẩm thực thế giới. Một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú của Việt Nam ngày nay, là sự pha trộn giữa nhiều nền văn hóa trong quá trình lịch sử, dù có tương đồng hoặc khác biệt, chúng là kết quả của quá trình tiếp biến văn hóa đầy sâu sắc và thiết yếu trong lịch sử định hình văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Vốn là một món ăn đơn thuần, dân dã - bánh mì đã trải qua một quá trình thay đổi từ hình dạng, nguồn gốc và ý nghĩa và giá trị văn hóa vốn được tiếp nhận từ một nguồn văn hóa khác, ở đây là Pháp và được biến đổi và xuất hiện sang các lĩnh vực trong đời sống khác nhau và có một vị trí bất di dịch cho văn hóa và giá trị cốt lõi của người Việt. Dựa trên những ví dụ và phân tích mà nhóm nghiên cứu đã trình bày ở trên, chúng tôi có thể khẳng định rằng: "Bánh mì" chính là minh chứng rõ ràng nhất cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa nền văn hóa Pháp và nền văn hoá Việt Nam.

3.2 Vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa Việt Nam và ở quốc tế.

Vị thế của "Bánh mì" không gói gọn trong những không gian về ẩm thực, mà còn đi xa hơn và xuất hiện trong các lĩnh vực văn hóa khác như du lịch, thời trang, nghệ thuật trong quốc nội và ngoại địa. Nhưng để có thể nhận định được vị trí hiện tại của "Bánh mì", ta cần phải nhìn lại về quá trình biến đổi và vươn tầm của món ăn quốc túy của người dân Việt Nam.

Nhìn nhận về quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa Việt Nam, những nền văn hóa có ảnh hưởng sâu sắc lên văn hóa ẩm thực Việt Nam, chúng có lịch sử lâu đời trong tiếp xúc với Việt Nam. Dễ dàng nhận thấy, gần một nghìn năm cai trị của Trung Quốc đã có những ảnh hưởng đến ẩm thực Việt Nam từ xưa đến nay. Các món ăn quen thuộc như nước tương, đậu phụ, vô cùng phong phú và đã đóng góp một phần trong văn hóa ẩm thực nước nhà. Ngoài ra, các quốc gia như Mông Cổ, Thái Lan, Nhật Bản cũng có những ảnh hưởng thú vị đến nền ẩm thực phong phú và đa dạng của Việt Nam. Tương tự, hơn 60 năm tiếp xúc giữa văn hóa Pháp và phương Tây, đã tạo nên một Việt Nam đa dạng về hình thức bày trí, thủ pháp nấu ăn và các kỹ thuật của ẩm thực hiện đại phương Tây.

Thế vì sao "bánh mì" có danh tính riêng so với *baguette* của Pháp? Tại sao không ai gọi nó là "*Vietnamese Baguette*" (*Baguette* Việt Nam) mà lại là "Bánh mì"?

Nhóm nghiên cứu nhận thấy có 3 điểm khác biệt chính: ở cách ăn, ở kích thước và ở nguyên liệu. Đối với người Pháp, bánh mì được để trên dĩa và ăn kèm với dao, nĩa. Đối với hiện tại, người Pháp có thể ăn baguette trên đường như một món ăn nhẹ. Sau khi được biến tấu theo phong cách của Việt Nam, nó đã được giản lược rất nhiều, nhằm mục đích tiết kiệm thời gian. Người Việt sẽ rọc ổ bánh mì ra làm đôi, và kẹp phần nhân (thông thường sẽ là nhân mặn như các loại thịt lạnh, các loại chả và các nhân rau củ) vào giữa, sau đó được đưa cho khách hàng mà không còn phải ngồi lại ăn ở quán.

Đề cập đến những món ăn kèm với ổ *baguette* của Pháp, ta sẽ thấy sự xuất hiện của một dĩa gồm: thịt nguội, pate, giăm bông, phô mai và bơ hoặc mứt. Còn đối với phần nhân được kẹp vào giữa của ổ bánh mì Việt Nam, nó đã được biến tấu nhằm phù hợp với khẩu vị, văn hóa cũng như nguyên liệu ở Việt Nam. Bánh mì sẽ được phết một lớp pâte (hiện nay còn có phết một lớp bơ trứng mỏng), sau đó sẽ cho thêm chả lụa, thịt quay, giò thủ,... Kèm với phần rau gồm dưa leo, đồ chua và các loại rau thơm, phần sốt thường dùng nước tương và

mayonnaise. Những loại nhân được kẹp vào bánh mì thể hiện được tính chất ngũ hành trong văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Về kích thước giữa bánh mì và baguette, ổ bánh mì baguette thường dài 80cm, rộng 5-6cm, cao 4-5cm, nặng 250 gam, mềm và đặc ruột, bánh mì truyền thống bắt buộc phải đáp ứng các tiêu chí: là hỗn hợp của bột mì, nước, muối và men, không có chất phụ gia, đặc biệt là không được lẫn bột gạo. Tuy nhiên, người Việt sử dụng hỗn hợp bột gạo và bột mì, điều này đã giúp cho ổ bánh mì Việt Nam được làm ra với chi phí thấp hơn và sỡ hữu kết cấu mềm hơn so với ổ *baguette*. Ổ bánh mì Việt Nam dài khoảng 30-40cm, ruột rỗng và bông xốp hơn, lớp vỏ bên ngoài dày và giòn hơn.

Và nhờ những sự thay đổi đó, người Việt đã tạo ra những ổ bánh mì làm từ cả bột mì lẫn bột gạo. Kết quả của sự kết hợp này đó là những ổ bánh mì pha trộn bột gạo và bột mì có độ mềm hơn, mà giá thành bán ra lại rẻ hơn rất nhiều lần so với ổ bánh mì *baguette* của người Pháp.

Về mặt ý nghĩa lịch sử, ta có thể thấy bánh mì *baguette* là biểu tượng của tự do, bình đẳng và tinh thần dân tộc Pháp, đề cao tính độc đáo và truyền thống của bánh mì, từ nguyên liệu đến hình dạng và kích thước. Khẩu hiệu "le pain, la liberté et la paix" (bánh mì, tự do và hòa bình) đã góp phần giúp cho đảng Xã hội chiếm được sự tín nhiệm của dân chúng. Kết quả sau cùng, Mặt trận Bình dân chiếm đa số phiếu trong cuộc bầu cử, dẫn đến sự ra đời của nội các Blum ở Pháp.

Hình 3.5. Cuộc biểu tình của Mặt trận Bình dân với khẩu hiệu "Le pain, la liberté et la paix" (Ảnh: Le Rize)

Mặt khác, bánh mì Việt Nam đề cao sự cởi mở trong giao tiếp đa văn hóa và phát huy tối đa tiềm năng sáng tạo của ẩm thực nói chung và bánh mì nói riêng. "Bánh mì" xuất hiện rất nhiều trong phương tiện truyền thông đại chúng Việt Nam, mang ý nghĩa cho sự cải biến, sự tiện dụng và đôi khi là sự phá cách, không tuân theo lối đi truyền thống.

Khi thực hiện bộ sưu tập "Vietnamese Bánh Mì", nhiếp ảnh gia kiêm tác giả BST - Nelly Nguyễn đã nhận về rất nhiều ý kiến trái chiều về bộ ảnh của mình, song cô vẫn muốn thể hiện một góc nhìn mới về món ăn, cũng như là cách thể nghiệm trong hình ảnh với ẩm thực. Chia sẻ của nhiếp ảnh gia Nelly Nguyễn về bộ ảnh "Vietnamese Bánh Mì" với tờ báo thời trang L'Officiel Vietnam:

"*Như chính tên gọi của dự án, cảm hứng chính đến từ món ăn rất đỗi quen thuộc thường ngày trong chúng ta là Bánh Mì. Được truyền cảm hứng từ những tác phẩm nghệ thuật của tạp chí Toilet Paper do họa sĩ người Italia - Maurizio Cattelan và nhiếp ảnh gia Pierpaolo Ferrari sáng lập, bộ hình là một sự thử nghiệm trong việc biến tấu hình ảnh thị giác và ngôn ngữ (cách chơi chữ) để mang đến cái nhìn mới mẻ hơn cho một chủ thể quen thuộc. Như ta đã biết, mối quan hệ giữa hình ảnh và những liên tưởng của người xem là mối quan hệ hai chiều, do đó chúng ảnh hưởng và tạo ra nhau. Dự án này như một trải nghiệm để mình tự tìm câu trả lời cho cuộc đối thoại giữa định kiến và hình ảnh thị giác.*"

(L'Officiel Vietnam, Nhiếp ảnh gia Nelly Nguyễn – chủ nhân bộ ảnh Vietnamese Bánh Mì, 12.01.20)

Hình 3.6. Hình ảnh trong bộ sưu tập "Vietnamese Banh Mi"và NAG Nelly Nguyễn (Ảnh: Nelly Nguyễn)

Vậy điều gì làm "bánh mì" khác biệt với những món ăn quốc dân của Việt Nam?

Không chỉ có "bánh mì" là món ăn Việt Nam được rất nhiều bạn bè quốc tế yêu thích và tìm kiếm khắp nơi trên thế giới. Phở cũng là món ăn phổ biến không kém. Đối với một nhà văn và một người sành ăn Việt Nam như tác giả Nguyễn Tuân. Trong cuốn tùy bút "Phở" viết về món ăn cùng tên, ông đã miêu tả nỗi đau hoài niệm về Phở trong chuyến công tác đến Phần Lan năm 1957. Để rồi khi trở về Hà Nội, ông ăn phở trong bữa ăn đầu tiên. Phở không chỉ là niềm đam mê dân tộc ở quê hương mà nó còn được coi là "bản chất giác quan của cuộc sống ở Việt Nam". Phở luôn được coi là biểu tượng của "điều bình dân" của người Việt và thậm chí còn trở thành món ăn gây nghiện của họ.

Trong "Phở: The Vietnamese Addiction", tác giả Alexandra Greeley đề cập đến sự yêu thích đến "nghiện" của người Việt Nam, thông qua 2 cây viết Nguyễn Tuân và Lê Hồng Thơ:

"For many Vietnamese, the fragrant, nourishing, and gently spiced beef and rice-noodle soup from Hanoi known as phở bo (ot phở for short) inspires poetry, literary musings, and culinary pursuits, to say nothing of fond memories of home. Indeed, Nguyen Tuan, one of the foremost Vietnamese literary figures of the twentieth century, wrote a classic essay on the correct preparation of phở. In another essay, the Vietnamese writer and world traveller Le Hong Tho, who describes himself as "harassed by the demon of phở," recounts his search for phở in Europe and America.
Cold and hungry on his first trip to Paris, he visited a Vietnamese restaurant reputed to serve even better food than that found in Vietnam. "Naturally enough, as soon as I took my seat at a table, I ordered a bowl of phở," he writes.

"Alas, I failed to bring to my mouth the taste of Hanoi phở, although no ingredient was missing: meat, hot pepper, lemon juice, aromatic herbs and cinnamon..." Le Hong Tho's quest for a proper bowl of phở took him back to the soup shops of Vietnam."

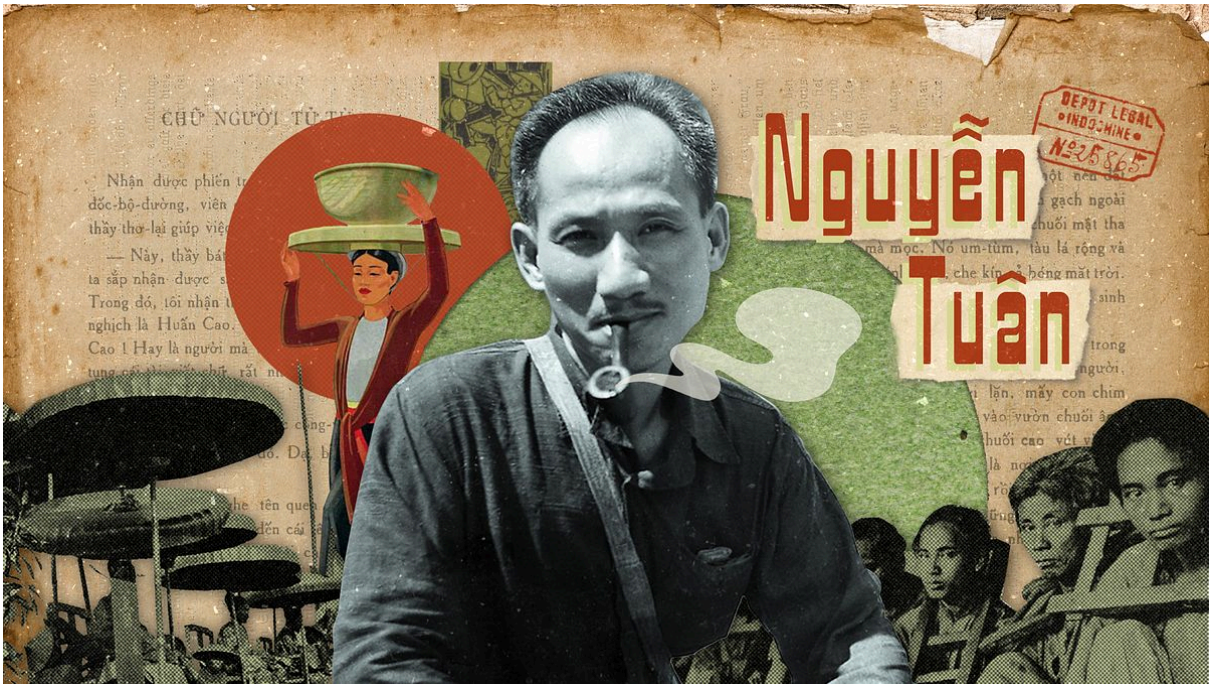
Tạm dịch:

"Đối với nhiều người Việt Nam, phở bò (gọi tắt là phở), món súp bò thơm ngon, bổ dưỡng và có vị cay nhẹ của Hà Nội, gợi cảm hứng cho thơ ca, cảm hứng văn học và những hoạt động ẩm thực, chưa kể đến những kỷ niệm đẹp về quê hương.

Thật vậy, Nguyễn Tuân, một trong những nhà văn tiêu biểu của Việt Nam thế kỷ XX, đã viết một bài tiểu luận kinh điển về cách chế biến phở đúng cách. Trong một bài luận khác, nhà văn, nhà du hành thế giới Lê Hồng Thơ, người tự nhận mình "bị ám ảnh bởi phở", kể về hành trình tìm kiếm phở ở Châu Âu và Châu Mỹ.

Lạnh lẽo và đói bụng trong chuyến đi Paris đầu tiên, ông đến một nhà hàng Việt Nam được cho là phục vụ những món ăn thậm chí còn ngon hơn cả ở Việt Nam. "Đương nhiên," ông viết, "vừa ngồi vào bàn, tôi đã gọi một bát phở."

"Than ôi, tôi không thể mang lại cho miệng mình hương vị của phở Hà Nội, mặc dù không thiếu bất kỳ nguyên liệu nào: thịt, ớt, nước cốt chanh, rau thơm và quế ..." Hành trình tìm kiếm một bát phở đúng điệu của Lê Hồng Thoại đã đưa ông trở lại các quán phở của Việt Nam." Greeley, A. (2002). Phở: The Vietnamese Addiction. Gastronomica, 2(1), 80.



Hình 3.7. Tác giả Nguyễn Tuân (Ảnh: Saigoneer)

Phở được định nghĩa trong Từ điển tiếng Anh Oxford, là "một loại súp Việt Nam, thường được làm từ nước luộc thịt bò và gia vị, thêm vào đó là mì và thịt bò hoặc thịt gà thái lát mỏng". Mặc dù định nghĩa này có thể không làm hài lòng những người sành ăn Việt Nam vì vốn từng loại Phở tương ứng sẽ có yêu cầu sử dụng riêng thịt bò hoặc thịt gà, nhưng sự hiện diện của Phở như một mục trong OED từ năm 2007 là một dấu hiệu cho thấy sự phổ biến xuyên quốc gia của món Phở Việt Nam này. món ăn trong cộng đồng nói tiếng Anh. Mặc dù có nguồn gốc khá không rõ ràng nhưng Phở vẫn là một trong những món ăn phổ biến nhất. những món ăn mà người Việt Nam có trong thực đơn quốc gia đương đại của họ. Toàn cầu hóa giờ đây cũng đã đưa người Việt di cư đến nhiều nơi trên thế giới và ngày càng có nhiều nhà hàng phở mở ra. Phở nước ngoài tuy có nhiều thay đổi so với phở ở Việt Nam nhưng vẫn luôn được xem là món ăn đặc trưng của ẩm thực Việt, thể hiện qua sự phổ biến của nó trong các nhà hàng do người Việt điều hành và ngày càng phổ biến trong bối cảnh hiện nay.

Hình 3.8. Một tô phở đầy đủ và các đồ ăn đi kèm như húng quế, ngò tây, v.v (Ảnh: Google)

Thế nhưng, Bánh mì có những giá trị riêng tạo nên vị thế của chúng trên thế giới. Nếu Phở Hà Nội được miêu tả như một thức quà vô cùng giá trị và thu hút trong văn chương của Nguyễn Tuân, thì hình ảnh "Bánh mì" là một hằng số trong văn chương nhà văn Lê Văn Nghĩa. Món ăn này xuất hiện trong nhiều tựa sách của ông: "Hạt bụi bên nhau", "Chú chiếu bóng", "Nhà ảo thuật", "Tay đánh bài", và "Tụi con nít xóm nhỏ Sài Gòn năm ấy" và hình ảnh bánh mì xuất hiện nhiều nhất trong truyện dài của ông - "Mùa Hè năm Petrus". Bánh mì Sài Gòn trong các tác phẩm của Lê Văn Nghĩa không đơn giản chỉ là món ăn mà còn thể hiện nét văn hóa đặc trưng của người dân Sài Gòn nói riêng và người dân Việt Nam.

Hình 3.9. Nhà văn Lê Văn Nghĩa (ảnh: Google)

Bánh mì trong truyện ngắn, truyện dài của Lê Văn Nghĩa không còn là món ăn, mà đã trở thành câu chuyện hay đúng hơn là thành nhân vật. Trong truyện Bánh mì bì (thuộc tập truyện Hạt bụi bên nhau), nhà văn Lê Văn Nghĩa kể câu chuyện về một chàng trai làm quan viên công chức, ngày nào cũng mua bánh mì bì để đem cho đồng nghiệp, khiến một cô gái lầm tưởng là anh ta tán mình. Đến một ngày anh ta không cho bánh mì bì nữa khiến cô gái hoảng hốt, nhưng kết thúc bất ngờ là bà cụ chuyên bán bánh mì bì đã qua đời. Tác giả Lê Văn Nghĩa cho biết rằng "Xe bánh mì bì trong truyện này có mấy chục năm, ở góc đường Điện Biên Phủ - Mai Thị Lựu, bà cụ gắn cả đời mình với xe bánh mì. Bánh mì bì ở đây ngon nhờ chan nước mắm pha với tỏi ớt. Giờ con cháu bà vẫn còn bán ở góc đường này".

Thông qua những chia sẻ của cá nhân và trong tác phẩm văn học của Lê Văn Nghĩa, bánh mì không đơn giản là một món ăn đơn thuần, tiện dụng và dễ mang đi - hình ảnh bánh mì đã là một phần trong cuộc sống người dân Thành phố Hồ Chí Minh, và Việt Nam, một cuộc sống năng động và hối hả bộn bề, và "Bánh mì" đại diện cho khía cạnh đó và gắn liền danh tính của mình với những giá trị được kể trên.

Sự công nhận quốc tế của "Bánh mì" cũng là minh chứng cho vị thế của món ăn này. Ngày 11/3/2024, chuyên trang ẩm thực uy tín hàng đầu thế giới - Taste Atlas đã đăng bài viết "Top 100 sandwiches in the world". Trong đó, bánh mì Việt Nam xếp vị trí số 1.Tính đến ngày 24/3/2024, từ "bánh mì Việt Nam" đã được ghi vào từ điển Oxford được 13 năm. Tên tuổi của "Bánh mì" liên tục được thăng hạng và món ăn này không ngừng được phát triển.

Lễ hội Bánh mì Việt Nam lần thứ 1 năm 2023 đã nhận được sự đón nhận từ công chúng và sự đồng hành tích cực của các đơn vị, công ty, các tổ chức và cá nhân. Đặc biệt, UBND TPHCM, các sở, ngành, quận, huyện và thành phố Thủ Đức đã quan tâm hỗ trợ để sự kiện văn hóa ẩm thực này có sức lan tỏa đáng kể và xác định đây là một trong những lễ hội lớn được tổ chức hằng năm.

Hình 3.10 Lễ hội Bánh mì Việt Nam 2023 (Ảnh: Google)

Ngoài các hoạt động trưng bày, giới thiệu quảng bá về bánh mì còn có các cuộc hội thảo chuyên đề "Bánh mì Việt Nam với du lịch và ẩm thực thế giới". Nội dung các hội thảo tập trung giới thiệu sự khác biệt của bánh mì Việt Nam so với các loại bánh mì trên thế giới; quá trình hình thành bánh mì Việt giúp khẳng định bánh mì là một món ăn mang đậm bản sắc văn hóa Việt Nam, vai trò của cộng đồng người Việt ở nước ngoài đã góp phần lan tỏa mạnh mẽ cho bánh mì Việt.

Trong năm 2024, Sở du lịch Thành phố Hồ Chí Minh cũng đã thông báo về Lễ hội Bánh mì Việt Nam lần 2 với số lượng người tham gia dự kiến lên đến 100.000 người gồm người dân địa phương và khách du lịch có niềm yêu thích với ẩm thực Việt Nam nói chung và “Bánh mì” nói riêng.

Dù mang phóng cách truyền thống hay hiện đại, bánh mì Việt Nam đều nhận được sự đón nhận không chỉ của người dân trong nước mà còn của bạn bè quốc tế khi đến với mảnh đất hình chữ S xinh đẹp này. Bánh mì còn đã có sự phát triển vượt bậc nhờ sự phổ biến của các xe bán đồ ăn, sự bùng nổ của blog ẩm thực và sự ủng hộ của các đầu bếp nổi tiếng.

Bánh mì Việt Nam đã tạo nguồn cảm hứng sáng tạo khi xuất hiện trên khắp thế giới với những biến tấu thú vị. Tháng 10 năm 2019, đầu bếp nhận sao Michelin là Palash Mitra đã tạo ra bánh mì nhồi *tikka gà tandoori*. Cửa hàng Mr. V ở Thượng Hải cũng bán món *Obscene Double Triple* – loại bánh mì ăn kèm giò thủ, lạp xưởng, và thịt đông tiêu hột. Tại Nhật Bản, tiệm bánh Oni Oni chuyên kinh doanh các loại bánh mì mang phong cách hỗn hợp ẩm thực.

Năm 2009, cố đầu bếp Anthony Bourdain khi đến Hội An và thưởng thức chiếc bánh mì trên phố Phan Chu Trinh, đã bày tỏ sự kinh ngạc rồi nhận định "Đây quả thực là một bản giao hưởng của bánh mì" trong lúc ông tự tay cắt ổ bánh, rưới nước xốt, phết bơ, pate và kẹp vào bên trong những lát thịt nướng, chả lụa. Dù chỉ xuất hiện vẻn vẹn 2 phút trong chương trình No Reservation của đài CNN, nhưng bánh mì Việt Nam đã đạt được sự nổi tiếng toàn cầu.

Hình 3.11. Anthony Bourdain thưởng thức Bánh mì Phượng trong No Reservation (Ảnh: No Reservation)

Với bề dày lịch sử trong quá trình tiếp nhận và biến đổi từ những giá trị gốc từ Pháp, bánh mì đã có thể thay đổi, cải biến để có thể định hình cho mình được danh tính độc lập như là "Bánh mì" chứ không phải là 'Vietnamese Baguette". Bên cạnh đó, với những giá trị mang tính sáng tạo, liên tục thay đổi, thích ứng để phù hợp với bối cảnh xã hội và kinh tế, "Bánh mì" - chính là minh chứng hoàn hảo đại diện cho "Văn hóa ẩm thực Việt Nam" nói chung và quá trình 'Tiếp biến văn hóa ẩm thực" nói riêng.

Tiểu kết chương 3

Trong chương ba, nhóm nghiên cứu đã làm rõ và trả lời câu hỏi nghiên cứu: "Bánh mì" là minh chứng cho quá trình "Tiếp biến văn hóa ẩm thực", nhận định về quá trình "tiếp biến văn hóa ẩm thực" của "Bánh mì" tại Việt Nam, cũng như là nhận định về vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa ẩm thực Việt Nam và danh tính của "Bánh mì" ở những môi trường quốc tế.

Ở tiểu mục 3.1, nhóm nghiên cứu đã tìm hiểu về bánh mì Việt Nam và lý do tại sao "Bánh mì" lại là minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Pháp. Bánh mì Việt Nam là sự giao thoa và sự tiếp biến văn hóa văn hóa giữa ẩm thực Pháp - Việt, vì thế mà bánh mì Việt Nam có nhiều nét tương đồng với *Baguette* của Pháp. Một món ăn đơn thuần, dân dã - bánh mì đã trải qua một quá trình thay đổi từ hình dạng, nguồn gốc và ý nghĩa và giá trị văn hóa vốn được tiếp nhận từ một nguồn văn hóa khác, ở đây là Pháp và được biến đổi và xuất hiện sang các lĩnh vực trong đời sống khác nhau và có một vị trí bất di dịch cho văn hóa và giá trị cốt lõi của người Việt. "Bánh mì" chính là minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa nền văn hóa Pháp và nền văn hoá Việt Nam.

Ở tiểu mục 3.2, nhóm nghiên cứu tìm hiểu về Bánh mì và danh tính của riêng "Bánh mì" ở Việt Nam và quốc tế.Với bề dày lịch sử trong quá trình tiếp nhận và biến đổi từ những giá trị gốc từ Pháp, bánh mì đã có thể thay đổi, cải biến để có thể định hình cho mình được danh tính độc lập như là "Bánh mì" chứ không phải là 'Vietnamese Baguette". Bên cạnh đó, với những giá trị mang tính sáng tạo, liên tục thay đổi, thích ứng để phù hợp với bối cảnh xã hội và kinh tế.

Những nghiên cứu và tìm hiểu của chương 3 phục vụ cho việc trả lời câu hỏi nghiên cứu của đề tài, đồng thời góp phần đóng góp những nhận định cần thiết phục vụ cho những nghiên cứu tìm hiểu về chủ đề văn hóa ẩm thực.

Kết luận

Trong bài nghiên cứu này, chúng tôi đã đi sâu vào khám phá và phân tích hiện tượng "Tiếp biến văn hóa ẩm thực", Qua chương 1, nhóm nghiên cứu đã định hình được khung lý thuyết cần thiết để tiếp tục đào sâu hơn về đề tài của chương trình ở các chương sau. Chủ đề "tiếp biến văn hóa ẩm thực" mà nhóm nghiên cứu là một cách để các quốc gia và dân tộc khám phá và tiếp thu những yếu tố mới, nhưng vẫn duy trì nét đặc trưng riêng và bản sắc văn hóa của mình. Nó không chỉ là một hình thức sáng tạo mà còn là một cách để tạo ra sự giao thoa và hiểu biết giữa các quốc gia, tạo ra sự đa dạng và phong phú trong ẩm thực thế giới.

Trong chương 2, chúng tôi đã đưa ra và xem xét những ý định về đề tài này.
Với lịch sử tiếp xúc với nền văn hóa Pháp hơn 6 thập kỷ, sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa giữa 2 nền văn hóa Việt - Pháp sẽ là một điều hiển nhiên, khi mà văn hóa Pháp đã có nhiều ảnh hưởng lên văn hóa Việt Nam từ kiến trúc, giáo dục và đặc biệt là văn hóa ẩm thực. Nhóm nghiên cứu vẫn đang tiếp tục tìm hiểu về ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp lên văn hóa ẩm thực Việt Nam và những thay đổi kéo theo đó. Một nền văn hóa ẩm thực đa dạng và phong phú của Việt Nam ngày nay, là sự pha trộn giữa nhiều nền văn hóa trong quá trình lịch sử, dù có tương đồng hoặc khác biệt, tất cả đều tổng hòa nên một Việt Nam đa dạng màu sắc và hình thức trong ăn uống.

Và ở chương cuối cùng, nhóm nghiên cứu đã làm rõ và trả lời câu hỏi nghiên cứu: "Bánh mì" là minh chứng cho quá trình "Tiếp biến văn hóa ẩm thực", nhận định về quá trình "tiếp biến văn hóa ẩm thực" của "Bánh mì" tại Việt Nam, cũng như là nhận định về vị trí của "Bánh mì" trong văn hóa ẩm thực Việt Nam và danh tính của "Bánh mì" ở những môi trường quốc tế.

Trong quá trình nghiên cứu, nhóm nghiên cứu đã có những hạn chế về phương diện tìm kiếm thông tin, cũng như là những lập luận và nhận định cần thêm sự trau chuốt. Sau cùng, việc thực hiện nghiên cứu đề tài này nhằm tìm hiểu sâu hơn sự tiếp biến văn hóa ẩm thực của Việt Nam thông qua chủ thể của nghiên cứu là Bánh mì và đóng góp 1 phần tri thức vào kho tàng lịch sử ẩm thực của nước nhà. Nhóm nghiên cứu hy vọng có thể thúc đẩy sự hiểu biết và sự tôn trọng đối với văn hóa ẩm thực, từ đó góp phần vào việc duy trì và phát triển những giá trị văn hóa đặc trưng của mỗi quốc gia và cộng đồng trên khắp thế giới.

Danh mục tài liệu tham khảo

[1] Bryan S. K. Kim & Saul G. Alamilla (2019). Acculturation and Enculturation: A Review of Theory and Research, 4.

[2] Chau Le (2021), Developing A Meal Plan for Banh Mi only Fast-Food Stand through Pop Up Survey. Thesis, UAS, LAB University of Applied Sciences, 17-20.

[3] Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains. 1-4.

[4] Eunju Yoon (2020), The Counselling Psychologist , Vol. 48(3) 342–376

[5] Coline Carmignac (2018). Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel - savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain: La scarification des baguettes, signature du boulanger. 1.

[6] Greeley, A. (2002). Phở: The Vietnamese Addiction. 80.

[7] London, J. (2008). Asian Food Culture: An Illustrated Guide to Traditional Foods, Customs and Etiquette, 80.

[8] Michael D. Barr, Jevon Low (2005), Queensland University. Assimilation as multiracialism: The case of Singapore's Malays, 172.

[9] Nir Avieli (2011). Making Sense of Vietnamese Cuisine, 44.

[10] Nguyen-Marshall, L. B. W. Drummond, & D. Bélanger (Eds.), The Reinvention of Distinction: Modernity and the Middle Class in Urban Vietnam, 64.

[11] Nguyên Nga, & Hà Mai. (2022). Hành trình Bánh mì Việt Nam. 1.

[12] Nguyễn Nguyệt Cầm (2008), Giáo trình Văn hóa ẩm thực, 45.

[13] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2007). Giáo trình Văn hóa ẩm thực, 231-232.

[14] Nguyễn Thị Hương (2015). Giao lưu, tiếp biến văn hóa trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế hiện nay. 55-60.

[15] Nguyễn Thừa Hỷ. TIẾP BIẾN VĂN HÓA VIỆT NAM DƯỚI GÓC NHÌN LÝ THUYẾT HỆ THỐNG, 93 -101.

[16] Peters, E. J. (2019). Power Struggles and Social Positioning: Culinary Appropriation and Anxiety in Colonial Vietnam. In Food Anxiety in Globalising Vietnam (pp. 43-76).

[17] Peters, E. J. (2012). Cuisine and Social Status Among Urban Vietnamese, 1888-1926, 45.

[18] Spencer-Oatey, H. (2021). What is Culture? A Compilation of Quotations for the Intercultural Field. 5.

[19] Tatiana A. Ryabchenko, Nadezhda M. Lebedeva (2016). Assimilation or integration: Similarities and differences between acculturation attitudes of migrants from Central Asia and Russians in Central Russia, 100.

[20] Trần Thu Hương (2014). Tiếp biến văn hóa Pháp - Việt: Một không gian chuyển tiếp, 1-8.

MỤC LỤC

PHẦN MỞ ĐẦU 10
1. Lý do chọn đề tài 10
2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề 11
3. Mục tiêu nghiên cứu 13
4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu 13
5. Phương pháp nghiên cứu 13
6. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn 14
7. Bố cục đề tài nghiên cứu 15
PHẦN NỘI DUNG 16
Chương I: Tiếp biến văn hóa ẩm thực 16
1.1. Khái niệm "văn hóa" 17
1.1.1 Văn hóa và bản sắc 19
1.1.2 Văn hóa đối với tính cách và bản chất của con người 22
1.2. Khái niệm tiếp biến văn hóa 23
1.2.1 So sánh giữa: Tiếp biến văn hóa, đồng hóa và hội nhập văn hóa 24
1.2.2 Tiếp biến văn hóa với đồng hóa 25
1.2.3 Tiếp biến văn hóa với hội nhập văn hóa có phải là một? 27
1.3. Khái niệm "văn hóa ẩm thực" 28
1.4. Tiếp biến văn hóa ẩm thực 29
Tiểu kết chương 1 32
Chương 2: Sự du nhập và biến đổi của Bánh mì tại Việt Nam 32
2.1 Khái quát lịch sử tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam 32
2.2 Ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Pháp lên Việt Nam 35
2.2.1 Ảnh hưởng đến các nguyên liệu và phương pháp chế biến của người Việt 37
2.2.2 Ảnh hưởng đến văn hóa ăn uống của người Việt 41
2.3 Sự xuất hiện và những thay đổi của "Bánh mì" 43
2.3.1 Sự xuất hiện của "Bánh mì" ở Việt Nam 43
2.3.2 Sự thay đổi về mặt nguyên liệu 46
2.3.3 Sự thay đổi về hình dạng 49
2.3.4 Sự thay đổi về mặt ý nghĩa văn hóa 50
Tiểu kết chương 2 51
Chương 3: Cái nhìn tổng thể về "Bánh mì" và vị trí của "Bánh mì" văn hóa ẩm thực tại Việt Nam 52

3.1. “Bánh mì” - Minh chứng cho quá trình tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt – Pháp 52
3.2 Vị trí của “Bánh mì” trong văn hóa Việt Nam và ở quốc tế..... 58
Tiểu kết chương 3..... 67
Kết luận 68
Danh mục tài liệu tham khảo 69